



ZUCCHINI-CASHEW-AUFSTRICH (TM)

von Heike Schoon

ZUTATEN

- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Meersalz
- 1 Schuss Griechisches Olivenöl*
- 100 g Cashewnüsse
- 2 ½ TL Bruschetta Verde*



ZUBEREITUNG

Zucchini grob würfeln, Knoblauchzehe schälen und grob hacken.

Zucchini, Knoblauch, Meersalz und Griechisches Olivenöl in den Mixtopf geben und ca 10 Minuten bei 100 Grad und Stufe 1,5 dünsten.

Währenddessen die Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten. Sie dürfen leicht Farbe nehmen, jedoch nicht zu dunkel werden.

Im Anschluss die Cashewnüsse ebenfalls in den Mixtopf geben und auf Stufe 8 unterrühren, bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat.

Die Creme von den Seiten des Mixtopfes runterschieben.
Bruschetta Verde zu der noch warmen Masse geben und auf Stufe 4 unterrühren.

Final mit Meersalz abschmecken und abkühlen lassen. Dabei zieht der Dip noch weiter durch.

Tipp

Toll als veganer Aufstrich zum Frühstück oder Brunch, oder auch als veganer Dip zu frischem Baguette. Natürlich kann der Aufstrich auch herkömmlich im Topf und mit Pürierstab hergestellt werden!

*Edelschmaus Originalprodukt