

Cashewcreme

Samtig. Nussig. Intensiv. Ich liebe Cashewcreme, um Gerichte zu akzentuieren, reiche es gerne zu konfiertem oder [geröstetem Wurzelgemüse](#). So kommt die Cashewcreme auch in meinem [veganem Menü](#) zum Einsatz. Sie passt aber auch hervorragend zu Pasta, fungiert hier als Pesto. Probier es aus und lass dich begeistern.



Cashewcreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 400 Gramm Petersilienwurzel | 80 Gramm Cashews-Nüsse | 2 Esslöffel Olivenöl | Abrieb einer Zitrone | 0,5 Teelöffel Salz



Cashewcreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. Petersilienwurzel schälen, würfeln und mit den Cashewnüssen in einen Topf geben. Ebenso mit Wasser bedecken, dann 15 Minuten kochen. 2. Wasser abgießen und Petersilienwurzel kurz ausdampfen lassen. 3. Petersilienwurzel und Cashewnüsse mit Olivenöl aufmixen, dann Salz und Zitronenabrieb unterrühren.

Dazu passt hervorragend: [Geröstetes Wurzelgemüse](#)! Jetzt noch mehr [Rezepte mit Petersilienwurzel](#) und mehr [vegane Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Boden: 167 Kalorien | 0 Gramm Fett | 40,9 Gramm Kohlenhydrate | 1 Gramm Eiweiß