

Cashew-Zaziki

Zutaten für 3-4 Personen:

120 g Cashewnüsse
400 g Wasser
1 Tl Salz
2 El Zitronensaft
½ Gurke
1 Zehe Knoblauch
20 g Schnittlauch
20 g Dill

Zubereitung:

Die Cashewnüsse werden gewaschen und mit dem Wasser püriert – zuerst nur mit wenig Wasser, dann immer mehr dazugeben. Unter Rühren aufkochen und in einer Schüssel etwas abkühlen lassen. (Im Thermomix kann man gleichzeitig mixen und kochen.) Dann werden Salz, Zitronensaft, die fein gestiftelte Gurke, die fein gehackten Kräuter und die kleingeschnittene oder gepresste Knoblauchzehe untergerührt, und nun braucht der Zaziki nur noch eine kurze Zeit zum Durchziehen.