

Cashew - Hummus



Zutaten

130 g Cashewkerne
3 EL Tahin (Sesammus)
2-3 Knoblauchzehen
3 EL Zitronensaft
1 TL gem. Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer und Chili nach
Geschmack

Zubereitung

Die Cashewkerne über mehrere Stunden in Wasser einweichen, abgießen und dann mit den restlichen Zutaten mixen. Die Masse solange mixen bis eine cremige Struktur erreicht ist, evtl. muss noch etwas Wasser dazugegeben werden.