Veganer Rote Rüben Aufstrich

Veganer Rote Rüben Aufstrich mit Cashewnüsse ist ein vorzüglicher Dip. Mit diesem Rezept gelingt der köstliche Brotaufstrich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,9 h



Zutaten

200 g	Cashewnüsse
40 ml	Wasser
200 g	Rote Rüben
10 g	Mandeln (gemahlen)
1 Schuss	Limettensaft
1 EL	Schnittlauch (fein gehackt)
	Salz

Zubereitung

1. Um den **veganen Roten Rüben Aufstrich** zuzubereiten, die Cashewnüsse über Nacht in Wasser einweichen.

2. Die ungeschälten Roten Rüben zirka 45 Minuten weich garen, danach schälen.

3. Jetzt die Cashewnüsse mit Wasser cremig pürieren. Die Roten Rüben, gemahlenen Mandeln und Limettensaft zugeben und weiter pürieren. Abschließend fein gehackten Schnittlauch hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Tipp

Im Kühlschrank aufbewahrt ist der vegane Rote Rüben Aufstrich zirka eine Woche haltbar.