



Susannas ErbSENDip

ZUTATEN

80 g neutrales Rapsöl
150 g Erbsen, angetaut
50 g Cashews (30 Min. in heisses Wasser einweichen)
1 TL Kräutersalz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Thymian
1 kleine Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Mixer zu einer Creme mixen.
Nach Belieben noch etwas Zitronensaft zugeben.

Ein Teil des Öls kann auch durch Wasser ersetzt werden

ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

En Guete!