## Obazda vegan selber machen

Zeit gesamt 3 8h



Zubereitungszeit 15min





## Zutaten

für 4 Portionen

Cashewkerne			250 ք
Reiswaffeln, natur			2 St
Knoblauchzehen			2 St
Schnittlauch, frisch			15 ք
Paprika, edelsüß			3 El
Sojasauce			2 EL
Salz			
Pfeffer, schwarz gemahlen			
Kürbiskernöl			2 EL
Knäckebrot 8 Sch		neiber	

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Cashewkerne in eine Schüssel geben und mit Wasser bedeckt ca. 8 Std. einlegen. Reiswaffeln mit Wasser anfeuchten und grob zerpflücken. Knoblauch schälen und grob hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
- 2. Cashewkerne abgießen und in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch, Paprikapulver, Reiswaffeln und 25 ml Wasser zugeben und mit einem Pürierstab cremig pürieren.
- 3. Obazda mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Schnittlauch kräftig abschmecken und in eine Schüssel geben. Obazda mit Kürbiskernöl beträufeln und zusammen mit Knäckebrot servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	871 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	26 g
Fette	39 g