



# Veganer Cashew-Curry-Dip

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 8 Portionen

Bio Limetten	3 St.
Cashewkerne	200 g
Massaman Currypaste	4 EL
Kokosnussmilch	100 ml
Meersalz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

Pürierstab

1. Limetten halbieren und Saft auspressen. Limettensaft mit Cashewkernen, Currypaste, Kokosnussmilch und einer Prise Salz in der Küchenmaschine cremig mixen. Falls nötig, 2–3 EL kaltes Wasser hinzufügen.

Guten Appetit!

Tipp: Der Dip lässt sich mit einer Prise Chiliflocken, frischem Koriander oder Sesam je nach Geschmack verfeinern.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	170 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g