



Grüne Kräutersauce mit Pellkartoffeln

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 2 Portionen):

1 Packung Grüne Soße Kräuter, 500 g
Kartoffeln (z.B. Drillinge), 1 Handvoll
Cashew, 1 Pack. Soja Cuisine, 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Die Cashewnüsse in Wasser für mindestens 1 Stunde einweichen. Anschließend gründlich abspülen. In einem Topf Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Kräuter waschen und abtropfen. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garkochen
2. In einem Mixer die abgespülten Cashewnüsse mit den Kräutern, Sojasahne und 500ml Wasser mischen. Am besten das Päckchen Sojasahne noch zwei Mal mit Wasser auffüllen. Alles gut mit dem Mixer mischen und anschließend die Sauce in einem kleinen Topf erhitzen.
3. Währenddessen die Kartoffeln abgießen und pellen. Beides als Beilage oder Hauptgericht servieren.

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de

Guten Appetit

