



Hefe-Cashew-Sauce

Zutaten

450 g Cashews

750 ml Pflanzendrink

6 Esslöffel Hefeflocken

2 Zehe(n) Knoblauch

1.5 Teelöffel Salz

1 Prise(n) Muskat

1 Prise(n) Pfeffer

1 Pack deine Lieblingssorte Goodel (wir haben Goodel gekeimter

Buchweizen verwendet)

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Bereite die gewünschte Menge deiner Lieblingssorte Goodel nach Anleitung auf der Verpackung zu.

2.

Mixe währenddessen alle Zutaten für die Sauce kalt in einem leistungsstarken Mixer, bis sich alles zu einer cremigen Masse verbunden hat.

3.

Schmecke die Sauce nach deinem Geschmack ab: Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat... was auch immer dir gut schmeckt.

4.

Erhitze die Hefe-Cashew-Sauce entweder kurz auf dem Herd oder gib sie gleich über deine Portion Goodels.

Govinda Geheimtipp: Garniere deine vegane Pasta mit frischen Tomaten & Basilikum!