

## Mediterrane Dressing



### ZUBEREITUNG

#### Basis Cashew Mayonnaise

Für die Cashew-Mayonnaise alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen Hochleistungsmixer geben und mixen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mixen Sie weiter und fügen Sie langsam das Olivenöl hinzu bis alles homogen miteinander gemischt ist.

#### Mediterrane Dressing

Getrocknete Tomaten und Oliven fein hacken und mit Zitronenschale mischen. Im Anschluss zupfen Sie Basilikum klein und geben sie gemeinsam mit der Mischung zu der Cashew-Mayonnaise.

### ZUTATEN

#### Basis Cashew Mayonnaise

**700 Gramm** Eingeweichte Cashewkerne

**400 ml** Wasser

**½** Knoblauchzehe

**2 TL** Salz

**Saft von 1** Zitrone

**2 EL** Olivenöl

#### Mediterrane Dressing

**5** Getrocknete Tomaten

**5 Blätter** Basilikum

**Schale von ½** Zitrone

**10** Entkernte Oliven

### Arbeitszeit:

20 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk