

Cashew Kräuterdip

Sommer Variante

Zutaten

100g Cashewkerne

100g Mandeln

1 Peperoni

175g Frischkäse

2 TL Curry, mild

1 TL Paprika edelsüss

1 EL Balsamico

2 Priesen Cayenne Pfeffer

1/4 TL Kräutersalz

1 Handvoll Wildpflanzen

Zubereitung

zusammen mahlen (nach Belieben rösten)

fein dazu reiben (Bircherraffel)

zusammen mischen

begeben

ganz fein hacken und untermischen

mit essbaren Blüten & Blättern garnieren

z.B. Blüten von: Borretsch, Gundelrebe, Horn- oder Wundklee,
Weiss- oder Rotklee, Löwenzahn, Wilde Wicke, Rosen, Malven usw

Grünkraft

Lindenblätter, zarte Gierschblättchen, kleine Birkenblätter, Oregano (Dost)
Bergbohnenkraut, Spitzwegerich, feine Tribspitzen vom Labkraut



Als Dip oder als Sauce für Grilladen nutzen