

## Kürbis-Cashew-Sauce



### Zutaten für 2-3 Portionen:

25 g	Cashewkerne
1	Hokkaido-Kürbis
350 ml	Reisdrink
1 TL	Gekörnte Gemüsebrühe
1 TL	Kürbisgewürz
	Pfeffer (nach Belieben)

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 20-25 Minuten

1. Cashewkerne für mindestens zwei Stunden in Wasser einweichen.
2. Cashewkerne abgießen und mit Wasser abspülen.
3. Kürbis waschen, würfeln und in einen Topf geben.
4. Cashewkerne, Reisdrink, Gemüsebrühe und Kürbisgewürz dazugeben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten köcheln lassen. Sollte die Sauce zu dick sein, kannst du weiteren Reisdrink hinzugeben.
5. Cashewkerne hinzugeben, mit dem Stabmixer pürieren sowie mit Pfeffer abschmecken.