



## Rahmsauce, vegan

### Zutaten:

|        |  |
|--------|--|
| 50 g   | Zwiebel, geschält                      |
| 40 g   | Olivenöl, raffiniert                   |
| 300 ml | Gemüsefond                             |
| 20 g   | Cashewkerne                            |
| 2 EL   | Zitronensaft                           |
|        | Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer |
| 100 ml | Soja-, Hafer- oder Reisrahm (-sahne)   |

### Herstellung:

1. Zwiebel in Würfel schneiden und in Olivenöl hell anschwitzen.
2. Gemüsefond eingießen und Cashewkerne zugeben.
3. Die Saucenbasis ca. 10 Minuten langsam kochen lassen.
4. Salz, Pfeffer
5. Zitronensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Sauce in einen Hochleistungsmixer (ein hohes schlanke Geschirr und mit einem Stabmixer für ca. 3 Minuten mixen) geben und zu einer cremigen Konsistenz aufmixen.
7. Zu der fertigen Sauce die Sojasahne geben, nicht mehr kochen.

### TIPP:

Diese Sauce lässt sich für verschiedene Zubereitungen abwandeln: Zitronensauce, Kapernsauce, Safransauce, Tomatencreme usw.

