

# Vegane Cashew-Soße mit Spargel

Eine vegane Alternative zur klassischen Sauce Hollandaise

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Spargel:

1 ½ kg Spargel  
Salz  
Zucker

### Cashew-Soße:

300 g Cashewkerne  
400 ml Gemüsebrühe  
150 g Dr. Oetker Creme VEGA  
etwa 8 TL Limettensaft  
gemahlener Kurkuma  
frisch geriebene Muskatnuss  
Salz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer  
Zucker

## 1 Spargel:

Spargel schälen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker (auf 1 l Wasser 1 1/2 TL Salz und 1/2 TL Zucker) und Spargel hineingeben und in 10-15 Min. gar kochen.

## 2 Cashew-Soße:

Cashewkerne sehr fein mahlen (z. B. mit einem Multizerkleinerer), dann in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Mit Gemüsefond in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Creme VEGA einrühren. Die Soße mit Limettensaft, Kurkuma, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und etwas Zucker kräftig abschmecken. Mit dem Spargel servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Soße passt auch gut zu grünem Spargel.
- Je nach Konsistenz die Soße mit Mandelmilch verdünnen.