

## Ranch Dressing/Dip

Vor 10 Jahren etwa, hatte ich eine Website [www.rohelust.com](http://www.rohelust.com), welche eine Sammlung von Rohkostrezepten war, auf die ich heute noch angesprochen werde, obwohl es sie nicht mehr gibt. – So schrieb mir kürzlich eine Zuschauerin, ob es dieses eine Dressing/Dip Rezept noch gäbe. Das habe sie früher häufiger und gerne gemacht, aber es sei ihr irgendwie Abhanden gekommen. Ob ich es noch hätte.

Hatte ich nicht, aber es war noch zum Teil in meinem Kopf! – Ich habe also versucht es aus der Erinnerung hervor zu kramen und glaube, es ist mir gelungen. Das hier ist das Rezept. Eignet sich als Dip oder Dressing für absolut ALLES! 😊



Für das Dressing:

- 150 g Cashews, ungesalzen
- 200 ml Wasser
- 2 TL Senf
- 2 EL Apfelessig
- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

1 EL Estragon, getrocknet

1 TL Salz

1. Die Cashews etwa eine Stunde in dem Wasser einweichen lassen.
2. Dann eingeweichte Cashews mit allen anderen Zutaten – außer den Frühlingszwiebeln – mit einem Stab- oder Standmixer pürieren.
3. Abschließend Frühlingszwiebeln unterheben. - Fertig