
Weißer Basilikum-Soße



PORTIONEN

4



DAUER

30 Min.



SCHWIERIGKEIT

Leicht

ZUTATEN

50 g	Reismehl
600 ml	Wasser
2	Zwiebeln
70 g	Cashewnüsse
1 Zehe	Knoblauch
2 TL	Salz
2 EL	Hefeflocken
20 g	Basilikum



BESCHREIBUNG

Cremig, schmackhaft, einfach – was will man mehr? Diese weiße Soße zu Pasta schmeckt ausgesprochen köstlich. Die feine Basilikumnote erfrischt und belebt.

ZUBEREITUNG

1. Reismehl in 100 ml Wasser anrühren.
2. Restliches Wasser im Topf zum Kochen bringen.
3. Zwiebeln grob schneiden und in den Topf geben, wenn das Wasser kocht.
4. Reismehl- und Wassermischung ebenfalls einrühren und etwa 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln (gelegentlich umrühren).
5. Wenn frischer Basilikum verwendet wird, diesen in der Zwischenzeit schneiden.
6. Das Gekochte mit den Cashewnüssen cremig mixen und wieder in den Topf geben, unter ständigem Rühren nochmals eindicken.
7. Die letzten 3 oder 4 Zutaten sofort dazugeben, während die Platte noch an ist, ein paar Mal umrühren, 2 bis 3 Minuten mitkochen. Fertig.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.lug-mag.com