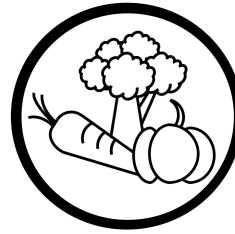
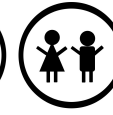


Edamamemole



Vorbereitung
10 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



Gluten
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

300g Edamame

Die Edamames in einem Dünstsieb 15 Minuten dünsten oder im Thermomix 1 Liter Bouillon hinzufügen und im Dünsteinsatz 15 Minuten bei 90°C auf Stufe 2 weichkochen.

200g Frischkäse
4EL Cashewnüsse

Die Edamames kalt abschrecken und zusammen mit dem Frischkäse und den Cashewnüssen in einem hohen Gefäss mit einem Pürierstab pürieren oder im Thermomix 3 Minuten auf Stufe 8 pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Als Dip oder Sauce zu Wraps oder mit Gemüsetätschli geniessen. Oder wie auf dem Bild zusammen mit einem Onsenoi.

