

## Dips aus Petersilienbutter und Cashewcreme



**Bis 15 Min.**



**Einfach**



**Vegetarisch**



### Zubereitung

1. **GOLDSTEIG Butter** mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Die Petersilie waschen, klein hacken und in einem Mörser zu einem feinen Brei zerreiben. Den Petersilienbrei unter die **GOLDSTEIG Butter** geben und verrühren. Die Petersilienbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Cashewkerne in die Brühe einlegen und in einem Mixbecher mit einem Pürierstab fein mixen. **GOLDSTEIG Mascarpone** und **GOLDSTEIG Ricotta** sowie die Cashewkernmasse verrühren.
4. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

### Zutaten



#### Für die Petersilienbutter:

- 1 **GOLDSTEIG Butter** 250 g
- 50 g Petersilie
- Salz, Pfeffer

#### Für die Cashewcreme:

- 250g geröstete und gesalzene Cashewkerne
- 100ml Gemüsebrühe
- 1 **GOLDSTEIG Ricotta** 250 g
- 1 **GOLDSTEIG Mascarpone** 250 g
- Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb

