Veganer Caesar Salat

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2

Für den Salat:

1 Kopf Romanasalat

150 g Cherrytomaten

50 g Croutons

Für das Dressing:

75 g Cashewnüsse

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 Esslöffel Hefeflocken

2 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

1 Esslöffel Ibero Kapern Capucines

1 Esslöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

2 Teelöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

1 Teelöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

60 ml Wasser

Salz & Pfeffer

Veganer Caesar Salat

1.

Die Cashewnüsse mind. 4 Stunden einweichen oder über Nacht, dann abgießen und abspülen.

Für das Dressing: In einem Mixer oder einer Küchenmaschine die eingeweichten Cashewnüsse, Knoblauch, Hefeflocken, Zitronensaft, Kapern, Senf, Tamari, Ahornsirup und Wasser hinzufügen. Alles zu einer cremigen Konsistenz mixen. Nach Bedarf mehr Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Romanasalat waschen und in mundgerechte Stücke reißen. Cherrytomaten halbieren. Salat, die Cherrytomaten und die gerösteten Brotwürfel in einer Salatschüssel vermengen.

Das Dressing über den Salat gießen und gut vermengen, bis alle Salatzutaten gleichmäßig mit dem Dressing überzogen sind.

Optional: Mit zusätzlichen Croutons oder veganem Parmesan bestreuen.