

Rezept

Veganer Cashew-Frischkäse zum Dippen

Ein Rezept von Veganer Cashew-Frischkäse zum Dippen, am 27.04.2024

Zutaten

200 g Cashewkerne

1 TL Salz

1 EL Zitronensaft

1 EL Hefeflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 220 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 290 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 3 Tage

Zubereitung

1. Cashews in einer Schüssel mit kaltem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 8 Std. einweichen, am besten über Nacht.

2. Die Cashewkerne in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen. Mit Zitronensaft, Salz, Hefeflocken und 3-4 EL kaltem Wasser in der Küchenmaschine mit Schlagmesser oder im Mixer sehr fein pürieren.

3. Den Cashew-Frischkäse in einem Schälchen zu Brot oder als Dip zu Gemüse servieren.