

Rezept

Veganer Cashew-Kräuter-Weichkäse

Ein Rezept von Veganer Cashew-Kräuter-Weichkäse, am 14.04.2026

Zutaten

50 g Cashewkerne	½ Zwiebel (ca. 20 g)
½ Knoblauchzehe	1 TL Hefeflocken
Salz	1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill)
½ TL Agar-Agar	1 TL neutrales Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 180 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 85 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 3 Tage

Zubereitung

1. Die Cashewkerne in einer Schüssel mit kaltem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 8 Std. einweichen, am besten über Nacht. In ein Sieb abgießen und kalt abbrausen.
2. Cashews und 125 ml kaltes Wasser in die Küchenmaschine mit Schlagmesser oder den Mixer geben. Zwiebel sowie Knoblauch schälen, grob hacken, mit Hefeflocken und 1 großen Prise Salz hinzufügen. Alles fein pürieren. Kräuter waschen, trocken schütteln, hacken und unterrühren.
3. Das Agar-Agar mit 50 ml Wasser in einem Topf unter Rühren einmal aufkochen. Sobald die Flüssigkeit leicht andickt, die Cashewmasse unterrühren. Alles erneut aufkochen und unter Rühren ca. 2 Min. köcheln lassen. Die Masse nochmals mit Salz abschmecken.
4. Eine kleine Schüssel mit Öl einfetten. Cashewmasse hineingießen, abkühlen lassen und zugedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Käse aus der Form stürzen.