

Rezept

Veganer Cashew-»Ricotta«

Ein Rezept von Veganer Cashew-»Ricotta«, am 18.12.2025

Zutaten

400 g Cashewnusskerne

4 EL Limettensaft

2 EL Hefeflocken (siehe Tipp)

200 g blanchierte Mandeln (ersatzweise Mandelstifte oder -blättchen)

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal

Zubereitung

1. Die Cashewkerne und Mandeln zugedeckt 8 Std. (oder über Nacht) in Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag die Nüsse abgießen, mit kaltem Wasser überbrausen, mit dem Limettensaft, 100 ml Wasser, 1 TL Salz und Hefeflocken in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und alles sehr fein pürieren. Falls Sie keinen Mixer mit Stößel besitzen, der die Masse beim Pürieren immer wieder zum Messer drückt, schalten Sie die Maschine zwischendurch am besten immer wieder aus, um die Creme vom Gefäßrand zu lösen. Notfalls noch etwas Wasser zugeben – aber nicht zu viel; der Dip wird sonst zu flüssig! Die Konsistenz soll an cremigen Quark erinnern.
3. Den Cashew-»Ricotta« noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.