

Rezept

Veganer Cashew-Ricotta

Ein Rezept von Veganer Cashew-Ricotta, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Cashewkerne

50 ml Zitronensaft

1 EL Hefeflocken

500 ml Sojamilch

1 TL Salz

Außerdem:

1 Mulltuch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 280 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 190 kcal | **Haltbarkeit** 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 Sojamilch in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Den Zitronensaft nach und nach unter die Sojamilch rühren, sodass diese gerinnt.

3. Den Topf vom Herd ziehen. Die Masse ca. 15 Min. abkühlen lassen, bis sie fester wird. Ein Sieb in eine Schüssel hängen und mit einem Mulltuch auslegen. Die geronnene Sojamilch hineingeben, leicht mit den Händen ausdrücken und ca. 5 Min. abtropfen lassen.

4. Die Cashewkerne in ein Sieb abgießen und kalt abrausen. Mit 4-5 EL kaltem Wasser, Salz und Hefeflocken in der Küchenmaschine mit Schlagmesser oder im Mixer fein pürieren. Nuss- und Sojamasse in einer Schüssel verrühren.