

Rezept

Veganer Gorgonzola

Ein Rezept von Veganer Gorgonzola, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Tofu (natur)

1 TL scharfer Senf

1 EL dunkle Misopaste

1 TL Agavendicksaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 250 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 55 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 3-4 Tage

Zubereitung

1. Den Tofu abtropfen lassen und in einen hohen Rührbecher geben. Misopaste, Senf und Agavendicksaft hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer cremig pürieren.

2. Masse in eine Schüssel füllen und mit einem Küchentuch bedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Tage reifen lassen.

3. Nach der Reifezeit den Tofuzola in ein gut schließendes Gefäß umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Er kann als Aufstrich, Dip oder für Pastasaucen verwendet werden.