

Rezept

# Veganer Mandelkäse im Gewürzmantel

Ein Rezept von Veganer Mandelkäse im Gewürzmantel, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> ungeschälte Mandeln	<b>1 EL</b> Weißweinessig
<b>1 ½ TL</b> Salz	<b>1 EL</b> Haferflocken
<b>1 TL</b> gelbe Senfkörner	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>1 TL</b> granuliert Zwiebeln	<b>1 TL</b> getrocknetes Basilikum
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran	<b>1 TL</b> grob gemahlener gemahlener Pfeffer
<b>½ Bund</b> Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen (ca. 220 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 305 kcal | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: gekühlt 4 Tage

## Zubereitung

1. Die Mandeln in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 8 Std. einweichen, am besten über Nacht. Die Mandeln in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen. Die Kerne aus den braunen Häutchen drücken. Mit dem Essig, 3-4 EL kaltem Wasser, 1 TL Salz und den Hefeflocken in der Küchenmaschine mit Schlagmesser oder im Mixer sehr fein pürieren.
2. Die Senfkörner im Mörser zerstoßen und in einem tiefen Teller mit Zitronenschale, Zwiebeln, Basilikum, Majoran, Pfeffer und ½ TL Salz mischen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, hacken und unter die Gewürzmischung mengen.
3. Aus der Mandelmasse vier kleine Kugeln formen und diese vorsichtig in der Gewürzmischung wälzen. Die Käsekugeln zugedeckt ca. 4 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.