

## Rezept

# Veganer Mozzarella

Ein Rezept von Veganer Mozzarella, am 26.04.2024

## Zutaten

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>1 EL</b> vegane Margarine | <b>3 EL</b> Speisestärke               |
| <b>2 EL</b> Hefeflocken      | Salz                                   |
| <b>6 EL</b> Pflanzenmilch    | <b>4 gehäufte EL</b> Sojaghurt (natur) |

### Außerdem:

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>1</b> Tasse | <b>1 TL</b> neutrales Öl zum Einfetten |
|----------------|--|

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kugel (ca. 150 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: gekühlt 3 Tage

## Zubereitung

1. Die Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. In einem zweiten Topf die Speisestärke mit den Hefeflocken und 1 Prise Salz mischen. Die flüssige Margarine und die Pflanzenmilch dazugeben. Alles zunächst mit dem Schneebesen glatt verrühren, dann die Masse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen.
2. Sobald die Käsemasse beginnt cremig zu werden, den Topf vom Herd ziehen. Den Sojaghurt unterrühren (Bild 2) und alles noch einmal unter Rühren bei schwacher Hitze ca. 5 Min. erwärmen.
3. Die Tasse mit Öl einfetten und die Masse hineingeben (Bild 3). Abkühlen lassen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank in ca. 8 Std. fest werden lassen.
4. Die Frischhaltefolie entfernen und den Sojarella aus der Form stürzen (Bild 4). Zum Servieren mit einem angefeuchteten Messer in Scheiben schneiden.