

## Rezept

# Veganer Tortilla-Käse mit Sesampaste

Ein Rezept von Veganer Tortilla-Käse mit Sesampaste, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>300 g</b>	Tofu (natur)	<b>4 EL</b>	Tahin (Sesampaste)
<b>1 EL</b>	Sojasauce	<b>2 EL</b>	neutrales Öl
<b>4 EL</b>	Hefeflocken	<b>2 EL</b>	granulierte Zwiebeln
<b>1 EL</b>	granulierter Knoblauch	<b>1 EL</b>	mittelscharfer Senf
<b>2 TL</b>	edelsüßes Paprikapulver	<b>1 TL</b>	Kurkumapulver
	Pfeffer		Salz
<b>ca. 5 EL</b>	Sojamilch		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen (ca. 400 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 4 Tage

## Zubereitung

1. Den Tofu abtropfen lassen und in einen hohen Rührbecher bröckeln. Tahin, Sojasauce, Öl, Hefeflocken, Zwiebeln, Knoblauch, Senf, Paprika- sowie Kurkumapulver dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Alles mit dem Stabmixer pürieren und bei Bedarf etwas Sojamilch hinzufügen, bis eine cremige Paste entstanden ist. Die Masse nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Tortilla-Käse zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Er kann außer für Tortillafladen auch zum Bestreichen für Sandwiches, Baguettes, Burger und Bagels sowie zum Überbacken von Nachos verwendet werden.