

Rezept

Veganer gereifter Cashew-Schnittkäse

Ein Rezept von Veganer gereifter Cashew-Schnittkäse, am 14.07.2024

Zutaten

250 g Cashewkerne	75 ml Brottrunk
1 EL Hefeflocken	½ TL granuliert Zwiebeln
½ TL granulierter Knoblauch	½ TL edelsüßes Paprikapulver
½ TL frisch geriebene Muskatnuss	1 TL Salz
½ TL gemahlener Pfeffer	

Außerdem:

- 1** Mulltuch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 300 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 240 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt mind. 2 Wochen

Zubereitung

1. Cashews in einer Schüssel mit kaltem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 8 Std. einweichen, am besten über Nacht.
2. Die Cashewkerne in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen. Mit dem Brottrunk in der Küchenmaschine mit Schlagmesser oder im Mixer sehr fein pürieren.
3. Ein Sieb in eine Schüssel hängen und mit einem Mulltuch auslegen. Die Cashewmasse hineingeben. Die Ecken des Tuchs über der Masse zusammenfassen und eindrehen, sodass die Flüssigkeit herausgepresst wird. Einen Teller auf das Päckchen legen und beschweren, z. B. mit einer Konservendose. Bei Zimmertemperatur ca. 12 Std. ruhen lassen.
4. Die Cashewmasse in eine Schüssel geben. Die Hefeflocken mit Zwiebeln und Knoblauch im Mixer zu feinem Pulver verarbeiten und mit Paprikapulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mischen. Die Gewürzmischung unter die Käsemasse rühren. Eine ausreichend große Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineingeben. Zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage reifen lassen.
5. Den fest gewordenen Cashew-Schnittkäse aus der Form nehmen. Er hält sich gekühlt mindestens 2 Wochen und wird immer härter und fester.