

Rezept

Veganer gereifter Pfeffer-Mandel-Käse

Ein Rezept von Veganer gereifter Pfeffer-Mandel-Käse, am 17.04.2024

Zutaten

200 g geschälte Mandeln	75 ml Brottrunk
1 EL Hefeflocken	½ TL granuliert Zwiebeln
½ TL granulierter Knoblauch	½ TL gemahlener Bockshornklee
2 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Kurkumapulver
1 TL Salz	½ TL gemahlener Pfeffer

Außerdem:

1 Mulltuch	1 - 2 EL grob gemahlener schwarzer Pfeffer zum Wälzen
-------------------	--

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 240 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 300 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt mind. 2 Wochen

Zubereitung

1. Die Mandeln mit heißem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 8 Std. einweichen, am besten über Nacht.

2. Die Mandeln in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen. Dann 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 Mandelmasse 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 Mandelmasse in eine Schüssel geben. Die Hefeflocken mit Zwiebeln und Knoblauch im Mixer zu einem feinen Pulver verarbeiten und mit Bockshornklee, Pfefferkörnern, Kurkuma, Salz und gemahlenem Pfeffer mischen. Die Gewürzmischung gleichmäßig unter die Käsemasse arbeiten.

5. Den grob gemahlener Pfeffer zum Wälzen auf einen Teller geben. Aus der Käsemasse zwei große oder vier kleine Kugeln formen und diese rundum im Pfeffer wälzen. Die Käsekugeln zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage reifen lassen. Der Pfeffer-Mandel-Käse hält sich gekühlt mindestens 2 Wochen und wird immer fester.