

Veganer Mozzarella

Zutaten:

- 50g Cashewkerne
- 100ml Wasser
- 1 EL Flohsamenschalen gemahlen
- 2-3 TL Zitronensaft
- 1 EL Hefeflocken
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Cashews in einer Schüssel mit reichlich Wasser bedecken und ca. 2 Stunden einweichen lassen.
2. Parallel dazu in einer weiteren Schüssel die Flohsamenschalen gleichmäßig in die 100ml Wasser einrühren. Nicht wundern - die Mischung beginnt sofort zu gelieren.
3. Nach der Wartezeit die Cashewkerne abgießen und abtropfen lassen. Anschließend in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.
4. Zitronensaft, Hefeflocken sowie ein wenig Salz und Pfeffer (jeweils 1-2 Umdrehungen aus der Mühle) zugeben und erneut mixen.
5. Nun nach und nach das Flohsamen-Gelee hinzufügen, bis alles gut vermischt ist. Die Konsistenz sollte zäh-elastisch sein.
6. Den Mozzarella kurz mit einem Schluck Wasser (damit es nicht anbrennt) in einem Topf erwärmen, dabei ständig rühren.
7. Anschließend das Ganze in eine Form nach Wahl geben. Eine kleine Glasschale ist optimal, um eine originalgetreue Kugel zu erhalten, Sie können aber auch nach Herzenslust kreativ werden.
8. Mozzarella mehrere Stunden kaltstellen.
9. Genießen!