



Veganer HARTKÄSE nach Parmesan-Art

Zutaten:

- 160g ungeröstete BIO Cashewkerne
- 160g geschälte BIO Mandeln
- 25g helle BIO Sesamsamen
- 20g BIO Hefeflocken
- 10g naturbelassenes Kristallsalz (unraffiniert, unjodiert)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Mixbehälter der Küchenmaschine und mit dem Doppelschlagmesser zu einer gleichmäßigen, feinkörnigen Konsistenz verarbeiten.
2. Der pflanzliche Käse nach Parmesan-Art ist im Kühlschrank in einem luftdicht verschlossenen Glas eine Woche haltbar.
3. Der Käse eignet sich sehr gut zur Zubereitung gratinierter Auberginen oder Zucchini im Ofen oder auch zum Bestreuen gefüllter Muschelnudeln, die überbacken werden.