

Veganer Mozzarella

Zutaten für 300 g:

*2 EL Flohsamenschalen gemahlen
(geschrotet oder selbst gemahlen geht auch
50 g Cashewkerne oder z.B. Belugalinsen
200 g Wasser*

Zubereitung:

*2 EL Flohsamenschalen in 200 ml Wasser
geben und gut durchmischen damit sie
gleichmäßig gelieren (andicken);
2 Stunden abgedeckt stehen lassen*

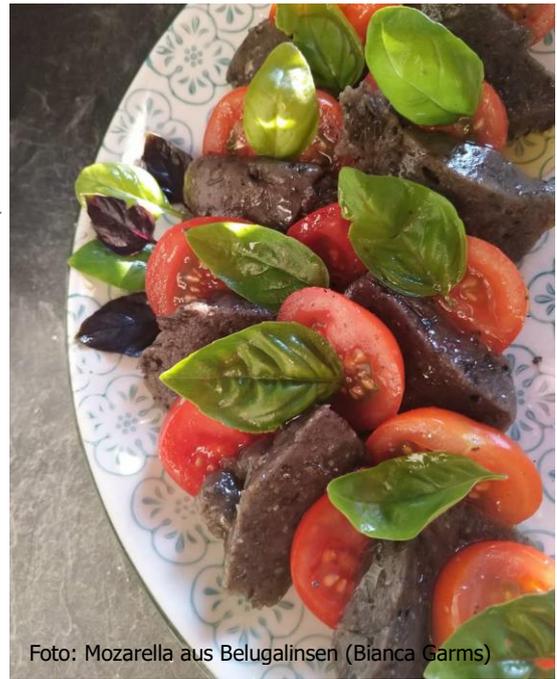


Foto: Mozzarella aus Belugalinsen (Bianca Garms)

*50 g Cashewkerne in Wasser geben und 2 h abgedeckt stehen lassen (oder
Linsen in Wasser weich garen)*

*Die gelierten Flohsamenschalen mit den abgetropften und evtl.
vorgehackten Cashewkernen im leistungsstarken Mixer zu einer
homogenen Masse vermischen.*

*Die Masse in eine Form geben (oder 2 kleine Formen) und für mind. 1h in
den Kühlschrank stellen.*

*Jetzt kann der Mozzarella in Scheiben geschnitten werden, z.B. für
Tomaten-Mozzarella-Salat.*