

## Veganer Cashew Käse



### Zutaten

- 200 g Cashewkerne
- Inhalt von 3 Probiotika Kapseln
- 2 EL Hefeflocken
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Kristallsalz
- Saft einer Zitrone
- Beliebige Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
- Paprikapulver oder andere Gewürze nach Wahl

### Zubereitungsschritte

#### Schritt 1: Vorbereitung und Fermentation

**1. Cashewkerne pürieren:** Gib die Cashewkerne in einen starken Mixer. Füge den Inhalt der Probiotika Kapseln hinzu und püriere die Mischung, bis sie eine glatte Konsistenz erreicht.

**2. Fermentieren:** Decke die pürierte Masse mit einem sauberen Handtuch ab und lasse sie an einem warmen Ort für etwa 2 Tage fermentieren. Dies hilft dabei, den charakteristischen Käsegeschmack zu entwickeln.



## Schritt 2: Verfeinern der Käsemasse

Gib die Masse nach der Fermentation zurück in den Mixer und füge die Hefeflocken, das Knoblauchpulver, das Kristallsalz, den Zitronensaft und die Kräuter hinzu. Mixe alles gut durch, bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

## Schritt 3: Formen und Kühlen

**1. In Käsetuch geben:** Lege die Masse in ein Käsetuch und drücke sie vorsichtig, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.

**2. Kühlen:** Stelle die Masse für ein paar Stunden in den Kühlschrank, damit sie fest wird.

**3. Formen:** Nach der Kühlzeit wird die Masse zu 3 kleinen Leiben geformt.

**4. Ummanteln:** Rolle die Leibe in Kräutern, Paprikapulver oder anderen gewünschten Gewürzen, um ihnen zusätzlichen Geschmack und ein schönes Aussehen zu verleihen.

