

Vegauer Mozzarella

Zutaten:

- 50 g Cashewkerne
- 200 ml gefiltertes Wasser
- 2 gestrichene EL Flohsamenschalen
- 1 EL Zitronensaft
- Salz (ggf. Kräuter)

Die Cashewkerne in Wasser etwa 2 Stunden einweichen. Die Flohsamenschalen in 200 ml Wasser mit einem Schneebesen einrühren und sie ebenfalls für 2 Stunden aufquellen lassen.

Zubereitung:

Die abgossenen Cashewkerne, die aufgequollenen Flohsamenschalen, den Zitronensaft und nach Geschmack Salz oder Gewürze in den Mixer geben. Alles mindestens zwei Minuten gut durchmixen. Die Masse in eine kleine Schüssel oder Tasse geben, welche dann die Form des Mozzarellas bestimmt, und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Ist der Mozzarella fest, kann man ihn stürzen und nach Belieben verarbeiten. Er eignet sich sowohl zum Überbacken als auch zum klassischen Caprese - also Tomate mit Mozzarella und Basilikum.