

Cashew Frischkäse

Nur drei Grundzutaten
= Leckerer Frischkäse

Statt Butter oder Margarine!

- Zum Frühstück, Brotzeit oder als Dip/Snack genießen!
- Kann auch mit Kräutern und/oder Gewürzen aufgepeppt werden!



Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 250 g Cashewkerne
- 50 ml [Brotbrun](#)
- 1 EL helle Shiro-Misopaste (gibt's im guten Bioladen)
- 1-2 Prise(n) Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 EL Hefeflocken (nach Belieben)
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Mind. 5 Std. (über Nacht) die Cashews in die doppelte Menge Wasser zugedeckt einweichen
→ Dann abgießen, abbrausen und abtropfen lassen
2. Cashews mit Brotbrun SEHR fein pürieren
3. Misopaste unterrühren und alles zugedeckt für 8-12 Std. bei Zimmertemperatur fermentieren
→ Je länger, desto würziger wird das Ganze
4. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Hefeflocken abschmecken
→ 1-2 EL je nach Geschmack & Vorlieben
→ Wer es schärfer mag, kann natürlich auch Chili & Co verwenden!
5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unterrühren
→ Alternativ auch Petersilie & Co oder getrocknete Kräuter!
6. Ins Glas füllen, verschließen und ab in den Kühlschrank!