

## Veganer „Mozzarella“

### Zutaten:

50	g	Cashewkerne
200	ml	Wasser zum Quellen
200	ml	Wasser, frisch aus der Leitung
1	EL	Flohsamenschalen, gemahlen
1	EL	Zitronensaft
1	Pr.	Salz

### Herstellung:

1. Cashewkerne 2 Stunden in kaltem Wasser quellen lassen, dann das Einweichwasser weg leeren.
2. Mit einem Schneebesen die gemahlene Flohsamenschalen in das Wasser einrühren und 2 Stunden quellen lassen.
3. Alle Zutaten (ohne Einweichwasser der Cashewkerne) in einem Hochleistungsmixer zu einer glatten kompakten Masse verarbeiten.
4. Mindestens 30 Minuten kühlen lassen.



### TIPP:

#### Tomaten mit Mozzarella

Menge reicht für ca. 3-4 Portionen

- Mozzarella in Scheiben schneiden
- Abwechselnd mit Tomatenscheiben auf einem Teller anrichten.
- Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen,
- mit Balsamicoessig und Olivenöl marinieren
- und eventuell mit Basilikum-Blätter ausgarnieren.

### Bergjause:

Mozzarella-Tomaten mit Sprossen

Humus

Kürbisbrot

