



## Cashew Käse

### Zutaten:

200	g	Cashewkerne
1	g	Milchsäurebakterien (in Apotheken erhältlich)
20	g	frisch gehackte Kräuter, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum Salz, frisch gemahlene weißen Pfeffer

### Herstellung:

1. Cashewkerne mit Wasser bedeckt und für 12 Stunden einweichen.
2. Abschließend abseihen und in einem starken Mixer fein pürieren, die Bakterien zugeben und gut verarbeiten.
3. Abgedeckt für mindestens 6 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen, damit die Bakterien arbeiten können.
4. Danach Kugeln formen und in der Kräuter-Salzmischung wälzen.
5. Mit Blattsalaten und Buchweizen-Chip anrichten

### Garnitur, der Buchweizenchip:

20 g Buchweizen, gemahlen  
20 ml Wasser

### Herstellung:

1. Buchweizenmehl mit Wasser und frisch gemahlenem Pfeffer glattrühren.
2. Dünn auf einem Backpapier aufstreichen mit Himalajasalz bestreuen und bei 160 °C ca. 15 Minuten knusprig backen.