



Veganer Obatzda

Zutaten:

150 g	Kochendes Wasser zum Quellen der Cashewkerne
100 ml	Wasser (und etwas mehr zum Einweichen)
60 g	Stärke, Maizena
1-2 EL	Hefeflocken
1 EL	Essig (z. B. Weißwein- oder Apfelessig)
1 TL	Misopaste

Außerdem:

50 g	Schalotten, klein gewürfelt
100 g	Margarine, pflanzliche - Zimmertemperatur
20 ml	Bier, eventuell etwas mehr ☺
	Kümmel, gemahlen
	Paprikapulver
	Salz, Pfeffer frisch aus der Mühle

Herstellung:

1. Die Cashewkerne mit kochendem Wasser übergießen, 20 Minuten quellen lassen und dann das Wasser abgießen.
2. Cashewkerne, 100 ml Wasser, Stärke, Hefeflocken, Essig und Misopaste zusammen pürieren.
3. Die Masse dann mit Schalotten, Margarine und Bier verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

