

# **So, und jetzt alle mal recht freundlich, bitte... Veganer Nusskäse mit Sesam.**

Einfacher Nusskäse mit Sesam und Pflanzenjoghurt, also nicht ganz so mächtig. Schnell gemacht. Cremig, würzig und leicht – Der perfekte Sommerkäse.

**Frischkäse oder schnittfester  
Weichkäse, mit Sesam**



- 100g Cashews (eingeweicht)
- 3 EL Sojajoghurt
- 3 EL Tahin

- Saft und Abrieb 1/2 Zitrone
- 1 1/2 bis 2 TL Meersalz
- Knoblauchpulver, schwarzer Pfeffer
- 100 ml Wasser

Im Mixer zu einer glatten Masse pürieren. In eine Schüssel umfüllen

- 1 EL Johannisbrotkernmehl

mit dem Schneebesen gut unterschlagen. Nun habt ihr Frischkäse.

In ein geeignetes Gefäß geben und vor dem Verzehr am besten eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

#### Für den Weichkäse:

- 200ml kaltes Wasser
- 12g Agar-Agar

in einem Topf miteinander verrühren, aufkochen, vom Herd ziehen, die Frischkäsemasse einrühren. Zwei geeignete Runde Gefäße mit ein wenig Öl auspinseln (Ich habe Creme-brûlée Schälchen genommen)

- mit Hefeflocken und etwas getrocknetem Oregano bestreuen.

Die Käsemasse mit einem Löffel in die Schälchen füllen, gleichmäßig verteilen und ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Danach lässt sich der Nusskäse ganz leicht aus der Form stürzen und ihr könnt, wenn ihr mögt nochmal mit ein bisschen Oregano, Hefeflocken oder anderen Kräutern nachdekoriern.

Und hier noch ein Bild von meiner veganen Wunsch-Traum Erfüllung im Eisbergblatt.



Vegane Feta/Melone.