

# OFENKÄSE

auf Cashewbasis



## Du brauchst:

### Für die Käsemasse:

- 200 g über Nacht eingeweichte Cashewnüsse
- 1 Knoblauchzehen
- 3 EL Hefeflocken
- 2 TL Salz
- 750 ml warmes Wasser
- 2 EL Essig
- 2 EL Tapiokapulver (alternativ: Johannisbrotkernmehl, Xantan)
- Pfeffer, Paprikapulver

### Für die Garnierung:

- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl, Paprikapulver
- Mediterrane Kräuter deiner Wahl

## So einfach geht's:

Zunächst werden alle Zutaten für die Käsemasse im Mixer fein püriert und dann kurz in einem Topf aufgekocht. Wichtig ist hierbei, dass du beim Aufkochen am Herd bleibst und regelmäßig mit dem Schneebesen umrührst. Die Masse brennt sonst sehr schnell an.

Anschließend die Masse in kleine, feuerfeste Formen füllen, mit dem kleingeschnittenen Knoblauch, den Kräutern, dem Paprikapulver und dem Öl garnieren.

Anschließend bei 180 °C 20 Minuten im Ofen backen.



## Kochschule Hanau und Kräuterpension am Wald

Inh. Heidrun Quintino

Liesingstr. 11 | 63457 Hanau

Tel. 0177-7455109 | [info@kochkurs-hanau.de](mailto:info@kochkurs-hanau.de)

[kochschule-hanau.eu](http://kochschule-hanau.eu) | [krauterpension-am-wald.de](http://krauterpension-am-wald.de)



VeggieHotels  
100% VEGETARISCH/VEGAN



- ✓ Gut dazu passen Baguette, frische Kartoffeln und Salat.
- ✓ Die Kräuter für die Garnierung finden Sie inzwischen bereits beim Supermarkt um die Ecke.
- ✓ Kocht man die Masse nur und überbackt sie nicht, schmeckt sie auch sehr lecker als Brotaufstrich. Der Geschmack erinnert etwas an Kochkäse.
- ✓ Die Masse selbst kann man natürlich immer auch geschmacklich variieren. So schmeckt ein mitpüriertes, ca. 3 cm langes Meerrettichwurzelstück auch sehr gut dazu.