

# Veganer Mozzarella – selbst gemacht!



Foto: Natura

## **Sie benötigen:**

100 g Cashewkerne  
400 ml Wasser  
2 Esslöffel Sanatura Flosapur  
2 Esslöffel Zitronensaft  
Kräutersalz

## **So wird's gemacht:**

Sanatura Flosapur mit einem Schneebesen in 400 ml Wasser

einrühren und zwei Stunden gellieren lassen. Die Cashewkerne mit kaltem Wasser bedecken und ebenfalls zwei Stunden einweichen. Das Einweichwasser anschließend abgießen. Alle Zutaten mit Kräutersalz und Zitronensaft in einer Küchenmaschine pürieren. Ist keine zur Hand, die Cashewkerne mit dem Pürierstab zerkleinern und anschließend mit den anderen Zutaten in einem

Mixer gut vermengen. Masse in eine Schale geben und etwa eine Stunde kaltstellen. Anschließend stürzen und mit frischen Tomaten und Basilikumblättchen anrichten.

## **Unser Tipp:**

Ein paar Tropfen Balsamicoessig runden den Geschmack ab. Weitere Informationen finden Sie unter [www.natura.de](http://www.natura.de).