

Cashew- Frischkäse

Zutaten

150 g Cashews
120 g Sojajoghurt
½ TL Salz
Zitronensaft
Kräuter

So geht's:

150g Cashews in reichlich Wasser über Nacht einweichen.

Cashews mit 120g Sojajoghurt (ungesüßt!!) und ca. 1/2 TL Salz im Mixer fein pürieren.

Ca. 24h "reifen" lassen.

Anschließend nach Geschmack Zitronensaft unterrühren und mit ordentlich Kräutern (z.B. Schnittlauch) und ggf. Kräutersalz würzen.

Weitere Lagerung im Kühlschrank!