



## Roh-vegane Mozzarella

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Quellen lassen: ca. 2 Std.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

**100 g Cashew-Nüsse**

**2 EL gemahlene Flohsamenschalen**

**2 EL Zitronensaft**

**¼ TL Meersalz**

1. Cashew-Nüsse in ein Gefäss geben und so viel Wasser begeben, dass die Nüsse gut damit bedeckt sind. Die gemahlene Flohsamenschalen mit 4 dl Wasser verrühren und beides separat zugedeckt ca. 2 Std. quellen lassen.
2. Nüsse abtropfen und zusammen mit der mittlerweile gelierten Flohsamenschalenmischung, dem Zitronensaft und dem Salz in ein Mixglas geben, so lange pürieren, bis die Masse ganz homogen ist. Alles in eine Schüssel geben, zugedeckt 1 Std. kühl stellen.

### Tipps:

- Die Masse in 4 Portionen pürieren und zugedeckt in 4 kleinen Schüsseln kühl stellen, das ergibt 4 Mozzarella-Kugeln in etwa der üblichen Grösse.
- Wenn ihr Schüsseln mit engem Durchmesser verwendet, kommt ihr einer Mozzarella-Kugel näher als in einer flachen Schale.