



Veganer Mozzarella, für Pizza oder ähnlichem. . .

Zutaten:

150	g	Cashew-Nüsse, mit einem Mixer fein vermahlen
70	ml	Sojamilch
1	TL	Miso Paste
1	EL	Hefeflocken
1	TL	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer, frisch aus der Mühle
1	ST	Knoblauchzehe, fein gehackt
2	TL	Maizena

Herstellung:

1. Alle Zutaten in einem Topf vermengen.
2. Unter ständigem rühren erwärmen und ca. 30 Sekunden köcheln.
3. Abkühlen lassen und weiterverwenden.

