



VIEL SPASS BEIM NACHMACHEN! <3

VEGANER MOZZARELLA

- Elli's Rezeptempfehlung :-)

2 PORTIONEN

ZUBEREITUNG: 25 MIN

KÜHLZEIT: 3 STUNDEN

ZUTATEN

125g Seidentofu

100g ungesüßter Sojajoghurt

150ml Sojadrink

100ml Reisdrink

150ml neutrales Kokosöl

2 EL Speisestärke

¾ TL Agar Agar

2 EL Zitronensaft

1 TL Salz

SO WIRD'S GEMACHT:

- Alle Zutaten bis auf das Kokosöl für 1 Minute glatt pürieren.
- Das Kokosöl im Wasserbad oder in einer Pfanne schmelzen, zu den anderen Zutaten geben und cremig pürieren.
- Die Masse in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel aufkochen und 5 Minuten unter weiterem Rühren köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt.
- Die Masse in kleine, mit Frischhaltefolie ausgelegte Schalen füllen, die Enden der Folie mittig leicht nach oben ziehen und mit einer Wäscheklammer fixieren.
- Für 3-4 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen und anschließend nach Belieben verwenden.

TIPPS

Das Agar Agar bestimmt die Konsistenz deines veganen Mozzarellas. Wenn du ihn leicht "schlotzig" wie herkömmlichen Mozzarella magst, ist ein 3/4 TL ideal. Wenn er gerne schnittfester sein darf, würde ich 1,5 TL empfehlen.