
Hüttenkäse spezial



PORTIONEN

4



DAUER

15 Min.



SCHWIERIGKEIT

Leicht

ZUTATEN

1 EL	Petersilie
2 EL	Schnittlauch
500 g	fester Tofu
50 g	Cashewnüsse
1-3 Zehen	Knoblauch
1 1/2 TL	Kräutersalz
1/2 TL	Zwiebelpulver
2 EL	Zitronensaft
250 ml	Sojamilch



BESCHREIBUNG

Ein Hüttenkäse aus Tofu mit Cashewnüssen und frischen Kräutern. Er ist erfrischend leicht, schnell gemacht und passt gut zu Brot, Kartoffeln und vielem mehr.

ZUBEREITUNG

1. Petersilie und Schnittlauch fein hacken.
2. Tofu mit einer Gabel zerdrücken.
3. Die übrigen Zutaten im Mixer cremig mixen.
4. Tofu und Kräuter in der Creme unterheben. Kalt servieren