



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Veganistischer Käse aus Tofu Rezept, Feta-Stil

Ingrediënten

- 1 gläserner Behälter, ca. 1 l Inhalt
- 400g Tofu
- 700-800 ml Hermanos Catalan extra vergine Olivenöl
- 1/2 Citrone, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Limette, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchknolle
- 4 Esslöffel ORAC Botanico-Mix, spicy Kräuter
- 4 Esslöffel Mix aus Paprika, Chili, Pfeffer, Petersilie, Zwiebeln, Thymian,
- Oregano und Basilikum
- 1 Liter Wasser mit 10 Esslöffeln Meersalz und 6 Esslöffeln Hefeflocken

Extra info

Recept geschikt voor:

10 stuks

Moeilijkheid:

Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

10 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van veganistischer käse aus tofu rezept, feta-stil

Bereidung

Den Tofu in gleich große Würfel schneiden. Das Wasser mit Salz und den Hefeflocken mit einem Stabmixer mixen, bis eine flüssige Mischung entstanden ist. Die Mischung sollte komplett im Wasser aufgelöst sein. Die Tofu-Würfel während 12 - 24 Stunden in der Mischung ruhen lassen. Den gläsernen Behälter mit den Limetten- und Zitronenscheiben, den Gewürzen und dem Öl füllen. Die Knoblauchzehen von der Knoblauchknolle pellen und alle Zehen mit einem scharfen Messer einschneiden. Die Knoblauchzehen in den gläsernen Behälter geben. Den Deckel auf das Glas legen und alle ziehen lassen, bis die Tofu-Würfel zur weiteren Verarbeitung geeignet sind. Danach die Tofu-Würfel unter fließendem Wasser abspülen und leicht abtrocknen. Die Würfel in die Ölmischung legen. Diese Mischung mindestens eine Woche an einem dunklen Ort (nicht im Kühlschrank) ziehen lassen. Danach den Soja-Käse in vergleichbaren Rezepten mit Feta verarbeiten.

Speziale wensen

- [Vegan](#)
- [Vegetarier](#)
- [Glutenfrei](#)