

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Veganer Ziegenfrischkäse

- 500 ml Sojamilch
- Saft von ½ Zitrone
- 10 g Kokosfett
- 10 g Sonnenblumenöl
- 3-4 Stängel Gundermann
- ½ TL Salz

Die Sojamilch erhitzen. Sobald sie anfängt zu kochen, den Herd abschalten. Die halbe Zitrone auspressen und den Saft gleichmäßig in die Sojamilch einrühren. Die Sojamilch flockt nun aus. Weiterrühren, bis sich keine neuen Flocken mehr bilden und den Topf von der Platte nehmen. Etwa 15 Minuten auskühlen lassen.

Das Gemisch durch ein feines Sieb abgießen, evtl. kurz abtropfen lassen. Den Inhalt des Siebs in eine Schüssel füllen. Evtl. wieder etwas von der abgetropften Flüssigkeit unterrühren, wenn es sehr fest ist. Kokosfett und Öl ebenfalls unterrühren und den Frischkäse mit Salz abschmecken.

Gundermann sehr fein hacken und zu der Masse geben. Wenn vorhanden, das Ganze mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren.