



# THE BIG CHEESE MAKING KIT

*Einfacher, schneller und frischer Käse aus eigener Herstellung*

## THE BIG VEGAN KIT

- Anleitung für Ihr Set
- Allgemeine Tipps zur Käseherstellung
- Anleitung Und Rezepte

Vegane Mozzarella-Alternative

Vegane Ricotta-Alternative

Vegane Mascarpone-Alternative

Vegane Alternative zu zypriotischer Stil am Stück

Vegane Alternative zu griechischer Stil am Stück

Vegane Parmesan-Alternative



Hallo!

Diese veganen Rezepte wurden mit dem Ziel entwickelt, dem „echten“ Käse so nahe wie möglich zu kommen. Ich habe mit veganen Freunden gearbeitet, die von handelsüblichem veganem Käse sehr enttäuscht waren (die meisten werden auf der Basis von Kokosöl und Wasser zubereitet...igitt!). In dem Moment, in dem einer von ihnen sagte „Das ist der beste vegane Käse, den ich je probiert habe!“, wusste ich, wir haben es geschafft!

Unsere veganen Rezepte basieren auf Nüssen und auch alle anderen Zutaten – wie Agar aus Algen und Tapiokastärke aus der Maniokpflanze – sind natürliche Inhaltsstoffe. Sie sind vollgepackt mit Eiweiß und Ballaststoffen, wodurch sie eine gesunde Ergänzung zu jeder ausgewogenen veganen Ernährung darstellen.

Ich hoffe wirklich, dass Ihnen Ihr Big Vegan Kit und alle darin enthaltenen Rezepte gefallen. Kontaktieren Sie uns und erzählen Sie uns, wie es Ihnen ergangen ist!

Ailsa  
x

P.S Die Königin mochte meine Sets zur Käseherstellung so sehr, dass mir ein MBE-Ritterorden für Dienstleistungen für die Lebensmittelindustrie verliehen wurde...wow!



Servivorschlag

## LEITFADEN FÜR IHR BIG VEGAN KIT

Herzlich willkommen zu Ihrem Big Vegan Kit! Dieses Set bietet Ihnen eine einfache und unterhaltsame Einführung in die Käseherstellung. Es enthält sämtliche Zutaten, die Sie zur Herstellung von sechs frischen veganen Käsesorten in Ihrer eigenen Küche und ganz ohne ausgefallene Geräte benötigen. Sie werden überrascht sein, wie schnell und einfach es geht und wie gut der Käse schmeckt!

Enthalten sind auch Kräuter und Gewürze (Basilikum, Zitronenpfeffer und Paprika), mit denen Sie Ihren Käse nach Ihrem Geschmack zubereiten können. Mit der ebenfalls enthaltenen Sammlung unserer Lieblingsrezepte erhalten Sie einige kreative Inspirationen. Wir hoffen, dass Ihnen Ihr Big Vegan Kit gefällt und dass Sie bald stolz Ihre eigenen Käsekreationen in der Hand halten können!

## IHR VEGAN KIT – INHALT

### Zitronensäure

Unsere ist die Zitronensäure mit der höchsten Lebensmittelqualität. Es verleiht dem Geschmack eine Schärfe und macht ihn dadurch authentischer.

### Bio-Meersalz

Dieses Salz ist reines, jodfreies Salz, frei von Backhilfsmitteln. (womöglich stellen Sie fest, dass es aufgrund des Fehlens von Trennmitteln im Beutel „verklumpt“... sollte dies der Fall sein, dann drücken Sie es leicht). Das Salz macht den Käse haltbar und verleiht ihm Geschmack.

### Butter-Musselin

Im Vergleich zu einem Standard-Seihtuch ist dieser Musselin eine enger gewoben, so dass Sie keinen Käse durch große Lücken verlieren! Er kann mehrfach wiederverwendet werden. Nach Gebrauch in kaltem Wasser abspülen und wie ein Geschirrtuch waschen. Sie können Ihren Musselin auffrischen, indem Sie ihn einige Minuten lang in Backpulver einweichen.

### Thermometer

Unsere Bimetall-Thermometer können sowohl in Fahrenheit als auch in Celsius abgelesen werden. Am besten halten Sie das Thermometer in die Mitte des Käses für den genauesten Messwert. Vergessen Sie nicht, vor dem Gebrauch die Schutzabdeckung zu entfernen!

### Agar-Agar

Unser Agar-Agar wird aus Algen gewonnen. Es ist ein Verdickungsmittel, das Ihrem Käse hilft, sich zu verdicken und fest zu werden.

### Tapioka

Tapiokastärke wird aus der Wurzel der Maniokpflanze hergestellt und wird hauptsächlich als Verdickungsmittel verwendet, um Ihren Käse zu stabilisieren. Es ist oft in glutenfreien Gerichten zu finden.

### Nährhefe

Diese Flocken tragen zu einer schönen, würzigen, käsigen Geschmackstiefe bei. Vollgepackt mit Vitamin B12 und eine großartige Ergänzung zu einer veganen Ernährung.

## LAGERUNG IHRES BIG VEGAN KIT

Der gesamte Inhalt sollte in den entsprechenden Behältern an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt und bis zum auf der Verpackung angegebenen Datum verwendet werden.

## ALLGEMEINE TIPPS ZUR VORBEREITUNG DER KÄSEHERSTELLUNG

- Die Anweisungen sind ziemlich einfach, doch die Käseherstellung ist auch eine Wissenschaft! Befolgen Sie die Anweisungen daher so genau wie möglich. Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.
- Wenn Sie Ihre Käseherstellung im Voraus planen, können Sie Ihre Cashew- oder Macadamianüsse über Nacht einweichen, damit sie am nächsten Morgen fertig für die Zubereitung sind.
- Verwenden Sie für die Rezepte, in denen der Käse erhitzt werden soll, eine Antihaftpfanne. Der Käse wird eher anbrennen, wenn die Pfanne nicht antihafbeschichtet ist.
- Verwenden Sie einen Hochgeschwindigkeitsmixer (oder Smoothie-Maker). Eine Küchenmaschine funktioniert nicht so gut und führt eher zu einer grobkörnigen Masse.
- Wenn Sie eine größere Menge zubereiten möchten, können Sie die Mengenangaben einfach verdoppeln.
- Weichen Sie Ihren Musselin 5 Minuten lang in kochendem Wasser ein, um sicherzustellen, dass er steril ist.
- Wenn Sie das Gefühl haben, dass es schief läuft, machen Sie einfach weiter! Die Chancen stehen gut, dass am Ende alles klappt!





# VEGANE MOZZARELLA- ALTERNATIVE

zur Zubereitung von ca. 270 g

Dieser vegane Mozzarella ist so schön cremig und fest wie „normaler“ Mozzarella. Er schmeckt auf Pizza, in einem Salat oder in Nudelgerichten. Es ist schnell und einfach zuzubereiten und bei Veganern ein echter Hit!

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Der Mozzarella ist aufgrund der Verwendung von Cashewkernen und Nährhefe nicht so weiß wie der Käse, an den Sie womöglich gewöhnt sind.
- Sie können weniger Salz hinzufügen, wenn Sie Ihren Käse weniger salzig bevorzugen.
- Gegen Ende der Zubereitung (wir sagen Ihnen, wann!) können Sie Kräuter oder Chili hinzufügen, um Ihren Käse ganz nach Ihrem Geschmack zu gestalten.



100 g rohe  
Cashewkerne



125 ml  
ungesüßte  
Mandelmilch



2 Esslöffel  
Tapiokamehl



1 Teelöffel  
Salz



1 Esslöffel  
Agar-Agar



1 Teelöffel  
Nährhefe



Mixer



Antihaftpfanne



Thermometer



Holzlöffel



Schüssel

## EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. Die Cashewkerne über Nacht in einer Schüssel Wasser einweichen. Alternativ 20 Minuten in kochendem Wasser köcheln, bis sie weich sind. Abtropfen und vollständig in kaltem Wasser abkühlen lassen, bevor Sie beginnen.
2. Die Nüsse zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben.
3. Mixen, bis die Zutaten eine cremige Masse ergeben. Die Länge der dafür benötigten Zeit hängt von der Leistung Ihres Mixers ab. Weitermischen, bis Sie eine dicke, gleichmäßige Flüssigkeit haben.
4. Die Masse in eine beschichtete Pfanne gießen und bei geringer Hitze langsam bis auf 60C erhitzen. Ständig rühren, um sicherzustellen, dass die Mischung nicht am Boden der Pfanne haftet und anbrennt.
5. Wenn der Käse 60C erreicht, werden Sie sehen, wie er sich erheblich verdickt. 1-2 Minuten lang kochen lassen und rühren – dies ist der Punkt, an dem Sie Ihrem Käse zusätzliche Kräuter oder Gewürze hinzufügen sollten.
6. Die Masse mit Ihrem Holzlöffel verquirlen, bis sie weich und elastisch ist.
7. Die Masse in der Pfanne lassen (leicht abkühlen lassen) und eine Schüssel mit eiskaltem Wasser vorbereiten.
8. Sobald die Mischung zur Bearbeitung ausreichend abgekühlt ist (aber immer noch sehr warm), die Finger in das kalte Wasser tauchen, damit Sie den Käse verarbeiten können. Den Käse dehnen und auseinanderziehen, um ihm eine authentische Mozzarella-Konsistenz zu verleihen.

9. Den Mozzarella entweder zu einer großen Kugel oder zu mehreren kleineren Kugeln formen. In eiskaltes Wasser legen, damit der Käse abkühlt und seine Form behält.
10. Sobald er im Wasser abgekühlt ist, können Sie ihn herausnehmen und essen!

Lagerung – bis zu 3 Tage im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

### SCHRITT 4



SCHRITT 5



SCHRITT 8





# Geröstete Rote Bete- und Kartoffelpizza

.....  
*Für 2 mittelgroße Pizzaböden. Der Trick ist, den Ofen so heiß wie möglich zu halten. Stellen Sie daher sicher, dass Sie ihn für mindestens 15-20 Minuten vorheizen.*

*Wir belegen unsere Pizza gern mit Roter Bete und Kartoffeln (ja genau, Kartoffeln auf einer Pizza...wenn Sie es noch nicht ausprobiert haben, dann haben Sie etwas verpasst!), Sie können jedoch auch jedes andere beliebige Gemüse verwenden. Ihr veganer Mozzarella wird nicht auf die gleiche Weise schmelzen wie „echter“ Mozzarella, er wird allerdings mindestens genauso großartig schmecken!*

.....

## Für 2 mittelgroße Pizzaböden

- **300 g italienisches Mehl Typ 00**
- **7 g Packung leicht mischbare Hefe**
- **1 TL Zucker**
- **1 TL Salz**
- **1 EL Olivenöl – plus Extra zum Beträufeln**
- **200 ml lauwarmes Wasser**

1. Backofen auf der höchsten Stufe vorheizen und sicherstellen, dass das Backblech im Ofen ist.
2. Wasser mit Hefe, Zucker und Öl in einer kleinen Schüssel vermischen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Es sollte „aufschäumen“.
3. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die flüssigen Zutaten Stück für Stück nacheinander dazugeben und sorgfältig mit den Händen vermischen, bis ein weicher, klebriger Teig entstanden ist.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und ca. 5 Minuten kneten oder bis er glatt und elastisch wird.
5. In dieser Phase können Sie den Teig gehen lassen, bis er sich zu seiner doppelten Größe vergrößert hat (für etwa eine Stunde und dann wieder kneten). Für eine Pizza mit dünnem Boden können Sie ihn einfach in zwei Kugeln teilen und weitermachen.
6. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die erste Teigkugel mit einer Teigrolle ausrollen. Sie müssen den Teig kräftig bearbeiten, da er sehr dünn werden muss... dabei muss er nicht perfekt rund aussehen, eine ungefähre Pizzaform ist ausreichend.
7. Den ersten Boden auf ein bemehltes Backblech legen. Etwas Passata-Sauce darauf verstreichen, etwas Mozzarella abreißen und mit dem Belag Ihrer Wahl auf der Pizza verteilen. Wenn Sie Rote Bete und Kartoffel verwenden, empfehlen wir Ihnen, diese vor dem Belegen Ihrer Pizza im Ofen zu rösten – probieren Sie es mit Chiliöl, wenn Sie es haben, oder bestreuen Sie es mit Knoblauchsatz.
8. In den Ofen oben auf das vorgeheizte Backblech (dadurch vermeiden Sie einen matschigen Boden) schieben. 8-10 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun ist. Die Zubereitungsschritte für die zweite Pizza wiederholen.
9. Mit etwas Olivenöl servieren und...genießen!

# VEGANE RICOTTA- ALTERNATIVE

zur Zubereitung von ca. 280 g

Dieser cremige Ricotta ist ein vielseitiger und köstlicher Käse, der süß oder herzhaft gegessen werden kann. Er ist im Geschmack und in der Konsistenz unglaublich leicht und zart.

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Wenn Sie den Ricotta in süßen Gerichten verwenden möchten, können Sie weniger Salz hinzufügen.
- Je länger Sie den Käse trocknen lassen, desto trockener wird er. Wenn Sie ihn über Nacht im Kühlschrank lassen, wird er deutlich fester werden.
- Ricotta nimmt Geschmacksrichtungen sehr gut an, zögern Sie also nicht, mit eigenen Aromen zu experimentieren und Ihre ganz eigene Weichkäsekreation zu zaubern!
- Weichen Sie Ihren Musselin vor Beginn 5 Minuten lang in kochendem Wasser ein, um sicherzustellen, dass er sauber ist. Vollständig abkühlen lassen oder mit kaltem Wasser abspülen.



150 g rohe  
Macadamianüsse



125 ml  
ungesüßte  
Mandelmilch



½ Teelöffel  
Salz



¼ Teelöffel  
Zitronensäure



Mixer



Musselin



Abtropfsieb  
oder Sieb



Löffel

## EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. Die Macadamias über Nacht in einer Schüssel Wasser einweichen. Alternativ 20 Minuten in kochendem Wasser köcheln, bis sie weich sind. Abtropfen und vollständig in kaltem Wasser abkühlen lassen, bevor Sie beginnen.
2. Die Nüsse zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben.
3. Mixen, bis die Zutaten eine cremige Masse ergeben.

4. Ein Abtropfsieb oder einfaches Sieb mit Butter-Musselin auslegen und die Flüssigkeit vorsichtig hineingießen.
5. Bei Raumtemperatur etwa 4-5 Stunden oder bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz abtropfen lassen (je länger Sie ihn abtropfen lassen, desto „trockener“ wird er).
6. Ihr Ricotta kann sofort verzehrt oder in den Kühlschrank gelegt werden, um über Nacht fester zu werden.

Lagerung – bis zu 3 Tage im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



# Veganer Schokoladenkuchen mit Ricotta-Glasur

- 450 g Mehl
- 35 g Kakaopulver
- 6 g Backpulver
- 6 g Natriumhydrogencarbonat
- 300 g Streuzucker\*
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 15 ml weißer Essig

## Für die Glasur

- Eine Portion (280 g) Ricotta
- 100 g Puderzucker
- Optional – Zitronenschale, gehackte Nüsse zum Dekorieren

1. Backofen auf 170°C vorheizen. Eine große Kuchenform (ca. 25 cm Durchmesser) mit etwas Sonnenblumenöl einfetten.
2. Die trockenen Zutaten – Mehl, Kakao, Backpulver, Natriumhydrogencarbonat und Streuzucker – in eine große Schüssel sieben.  
\*Wenn Sie es etwas gesünder haben möchten, können Sie den Zucker durch Kokosblütenzucker ersetzen. Dadurch erhält der Kuchen auch einen leichten „Toffee“-Geschmack.
3. Die Flüssigkeiten in einer separaten Schüssel vermischen und zu den festen Zutaten dazugeben, sehr gut verquirlen.
4. Die Masse in die vorbereitete Kuchenform gießen und 45 Minuten backen, oder bis sie gebacken und fest ist.

Für die Glasur – Ricotta und Puderzucker miteinander vermischen. Nach dem Abkühlen auf dem Kuchen verteilen. Sie könnten etwas Zitronenschale zur Glasur hinzufügen, oder Zimt funktioniert auch gut.

Den Kuchen im Kühlschrank luftdicht aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verzehren. (Das sollte kein Problem sein!)



# VEGANE MASCARPONE-ALTERNATIVE ODER KÄSESAUCE

zur Zubereitung von ca. 290 g

Diese milchfreie Mascarpone hat eine himmlisch weiche Konsistenz und einen köstlichen cremig-käsigen Geschmack. Mit ein paar zusätzlichen Zutaten wird daraus eine fabelhafte Käsesauce, dafür geben wir Ihnen hier ein paar Optionen.

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Wenn Sie den Mascarpone in süßen Gerichten verwenden möchten, können Sie weniger Salz hinzufügen.
- Wenn Sie den Mascarpone über Nacht im Kühlschrank lassen, wird er deutlich fester werden.
- Gegen Ende des Rezepts geben wir Ihnen eine zweite Käsesaucen-Option.



150 g rohe  
Cashewkerne



125 ml  
Mandelmilch



1 Teelöffel  
Salz



1 Esslöffel  
Tapiokamehl



Mixer

Für die Käsesauce-Option Folgendes hinzugeben



1 ½ Teelöffel  
Paprika



1 Esslöffel  
Nährhefe

## EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. Die Cashewkerne über Nacht in einer Schüssel Wasser einweichen. Alternativ 20 Minuten in kochendem Wasser köcheln, bis sie weich sind. Abtropfen und vollständig in kaltem Wasser abkühlen lassen, bevor Sie beginnen.
2. Die Nüsse zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben.
3. Mixen, bis die Zutaten eine cremige Masse ergeben.
4. Ihr Mascarpone kann sofort verzehrt oder in den Kühlschrank gelegt werden, um über Nacht fester zu werden.

## KÄSESAUCE

Für die Käsesauce-Option vor dem Mixen Paprika und Nährhefe hinzugeben.

*Wir verwenden die Käsesauce gern zur Zubereitung von köstlichen Käse-Makkaroni. Hier haben wir einige geschnittene Tomaten hinzugefügt, die wir zuvor mit Olivenöl bestrichen zum Rösten unter den Grill gelegt haben. Sie können auch Parmesanflocken einstreuen (im Rezept enthalten)... lecker! Wenn Sie feststellen, dass der Mascarpone für Ihre Käsesauce ist etwas zu dick ist, geben Sie einfach etwas mehr Mandelmilch hinzu, um die richtige Konsistenz zu erhalten.*



# VEGANE ALTERNATIVE ZU ZYPRIOTISCHER STIL AM STÜCK

zur Zubereitung von ca. 280 g

Der Käse zypriotischer Art ist eine der Käsesorten, die Veganern am meisten fehlen. Auch wenn dieser vegane Käse zypriotischer Art beim Kauen nicht das klassische „Quietschen“ erzeugt, ist er wunderbar cremig und lässt sich sehr gut frittieren, wobei er außen knusprig wird und innen weich bleibt.

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Ihr veganer Käse zypriotischer Art wird aufgrund der Cashewkerne und der Nährhefe nicht so weiß wie an-derer Käse zypriotischer Art. Sobald Sie ihn jedoch ge-braten haben, werden Sie den Unterschied nicht mehr bemerken!
- Für einen authentischeren Käse zypriotischer Art kön-nen Sie getrocknete Minze zu Ihrem Käse hinzufügen.
- Wenn Sie einen weniger salzigen Käse bevorzugen, nehmen Sie etwas weniger Salz oder sorgen Sie durch Zitronenpfeffer für mehr Geschmack.



100 g rohe  
Cashewkerne



125 ml  
ungesüßte  
Mandelmilch



2 Esslöffel  
Tapiokamehl



1 ½ Esslöffel  
Olivenöl



1 Teelöffel  
Salz



1 ½ Esslöffel  
Agar-Agar



1 Esslöffel  
Nährhefe



Mixer



Antihaftpfanne



Thermometer



Servierteller

## EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. Die Cashewkerne über Nacht in einer Schüssel Wasser einweichen. Alternativ 20 Minuten in kochendem Wasser köcheln, bis sie weich sind. Abtropfen und vollständig in kaltem Wasser abkühlen lassen, bevor Sie beginnen.
2. Die Nüsse zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben.
3. Mixen, bis die Zutaten eine cremige Masse ergeben. Die Länge der dafür benötigten Zeit hängt von der Leistung Ihres Mixers ab. Weitermischen, bis Sie eine dicke, gleichmäßige Flüssigkeit haben.
4. Die Masse in eine beschichtete Pfanne gießen und bei geringer Hitze langsam bis auf 60C erhitzen. Ständig rühren, um sicherzustellen, dass die Mischung nicht am Boden der Pfanne haftet und anbrennt.

5. Wenn der Käse 60C erreicht, werden Sie sehen, wie er sich erheblich verdickt. 1-2 Minuten lang kochen lassen und rühren – dies ist der Punkt, an dem Sie Ihrem Käse zusätzliche Kräuter oder Gewürze hinzufügen sollten.
6. Die Masse in einen kleinen Tupperware-Behälter gießen. Mit der Rückseite eines Löffels oder mit einem Messer glattstreichen.
7. Den Käse zypriotischer Art im Kühlschrank mindestens 4 Stunden, wenn möglich länger, abkühlen lassen. Idealerweise über Nacht
8. Aus dem Behälter nehmen, in Rechtecke schneiden (oder eine beliebige Form, kleine Würfel funktionieren gut für eine rundum knusprige Textur) und in Olivenöl goldbraun braten.

Lagerung – bis zu 3 Tage im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

SCHRITT 4



SCHRITT 5



# Gebratener Käse zypriotischer Art mit Kapernsalat

.....

*Ihr veganer Käse zypriotischer Art schmeckt in Kombination mit diesem scharfen Kapernsalat fabelhaft. Wir servieren ihn gerne auf hausgemachtem Fladenbrot, doch direkt aus der Schüssel schmeckt er genauso gut!*

.....

## Für das Kapernsalatdressing

- **1 gehäufte EL Kapern**
- **2 EL Weißweinessig**
- **4 EL hochwertiges Olivenöl**
- **Eine Handvoll sehr fein gehackter Petersilie**
- **Schale und Saft von 1 Zitrone**
- **1 Zehe Knoblauch, sehr fein gehackt**
- **1 EL körniger Senf**

## Für den Salat

- **Salatblätter (wir empfehlen Feldsalat)**
- **1 Orange, geschält und in Stücke geschnitten**

1. Das Dressing vorbereiten: Alle Zutaten mit einem Schneebesen in einer kleinen Rührschüssel verrühren und stehen lassen. Wäh-renddessen mit dem Braten des Käses zypriotischer Art fortfah-ren.
2. Den Käse zypriotischer Art ungefähr 3 Minuten lang leicht braten, oder bis er knusprig und goldbraun ist. Sie können dies auf einer Grillpfanne tun, um das typische Streifen-Finish zu erhalten.
3. Salatblätter und Dressing vorsichtig vermischen. Auf einem Tel-ler mit dem gebratenen Käse zypriotischer Art anrichten und mit den Orangenscheiben garnieren (die Orangenscheiben schme-cken gebraten auch sehr gut). Alternativ auf oder in einem Fla-denbrot oder Wrap servieren.



# VEGANE ALTERNATIVE ZU GRIECHISCHER STIL AM STÜCK

zur Zubereitung von ca. 330 g

Dieser salzige Käse griechischer Art ist würzig und lecker. Wir genießen ihn am liebsten mariniert und haben Ihnen hierfür ein Rezept vorbereitet. Er schmeckt köstlich in einem Salat oder mit Oliven, perfekt abgerundet durch ein kühles Glas Champagner!

Ein paar Tipps, bevor Sie beginnen:

- Wenn Sie Ihren Käse marinieren möchten, empfehlen wir, ihn mehrmals mit der Marinade zu begießen, um sicherzustellen, dass diese gleichmäßig verteilt ist.
- Wir mögen ihn gern salzig, Sie können aber auch ein bisschen weniger Salz verwenden.
- Sie können Ihren Käse griechischer Art ganz nach Ihrem Geschmack servieren, indem Sie vor dem Abkühlen einige Kräuter hinzugeben.



100 g rohe  
Macadamianüsse



200 ml  
ungesüßte  
Mandelmilch



2 Esslöffel  
Agar-Agar



¼ Teelöffel  
Zitronensäure



1 Teelöffel  
Salz



Mixer



Antihafpfanne



Thermometer



Servierteller

## EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. Die Macadamia über Nacht in einer Schüssel Wasser einweichen. Alternativ 20 Minuten in kochendem Wasser köcheln, bis sie weich sind. Abtropfen und vollständig in kaltem Wasser abkühlen lassen, bevor Sie beginnen.
2. Die Nüsse zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben.
3. Mixen, bis die Zutaten eine cremige Masse ergeben. Die Länge der dafür benötigten Zeit hängt von der Leistung Ihres Mixers ab. Weitermixen, bis Sie eine dicke, gleichmäßige Flüssigkeit haben.

4. Die Masse in eine beschichtete Pfanne gießen und bei geringer Hitze langsam bis auf 60°C erhitzen. Ständig rühren, um sicherzustellen, dass die Mischung nicht am Boden der Pfanne haftet und anbrennt.
5. Wenn der Käse 60°C erreicht, werden Sie sehen, wie er sich erheblich verdickt. Für 1-2 Minuten kochen lassen, dabei umrühren.
6. Die Masse in einen kleinen Kunststoffbehälter gießen. Ideal dafür sind Tupperware-Behälter oder andere Behälter zum Mitnehmen. Mit der Rückseite eines Löffels oder mit einem Messer glattstreichen.
7. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.
8. Auf ein Schneidebrett legen, in kleine Würfel schneiden... und genießen!

SCHRITT 4



SCHRITT 5



SCHRITT 8



# Marinade

.....

*Wenn Sie möchten, können Sie Ihren Käse griechischer Art marinieren, wodurch er mehr Geschmack erhält und länger haltbar bleibt.*

.....

## Vermischen:

- **60 ml Apfelessig oder Zitronensaft**
- **2 EL Olivenöl**
- **50 ml Wasser**
- **1 EL Nährhefe**
- **1 TL Zitronenpfeffer**
- **1 TL getrocknetes Basilikum**
- **1-2 TL Salz**

1. Den Käse griechischer Art in kleine Würfel schneiden und in ein Glas oder einen luftdichten Behälter geben.
2. Die Marinade darüber gießen und vor dem Essen mindestens 3 Stunden im Kühlschrank lassen, idealerweise über Nacht.

Lagerung – nicht mariniertes Käse griechischer Art kann in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank für bis zu 3 Tage aufbewahrt werden. Mariniertes Käse griechischer Art kann bis zu 2 Wochen im Kühlschrank gelagert werden. Hierbei sollte sichergestellt werden, dass der gesamte Käse mit der Flüssigkeit bedeckt ist. Wenn Ihre Würfel etwas groß sind, ist es schwieriger, sie zu bedecken...dann eventuell mit zusätzlichem Olivenöl auffüllen.



# Griechischer Salat mit Orzo

.....

*Dieser Serviervorschlag ist eine Variante des traditionellen griechischen Salats. Die Zugabe von Orzo (Sie können aber auch jede andere vegane Pasta verwenden) verwandelt das Gericht von einem leichten Salat zu einer vollständigen Mahlzeit. Es wird am besten unter der warmen mediterranen Sonne gegessen, schmeckt aber auf dem Sofa vor dem Fernseher genauso gut!*

.....

- 100 g Orzo – gekocht und abgekühlt
- 150 g reife Kirschtomaten
- 1 Fleischtomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 1 grüne Paprika
- 1 große Handvoll entsteinte schwarze Oliven
- Veganer Käse griechischer Art

## Dressing:

- 1 EL Weißweinessig
- 2 TL getrocknete Minze
- 1 TL getrockneter Oregano
- 3 EL Olivenöl
- Salz

1. Alle Dressing-Zutaten miteinander vermischen und beiseite stellen – wenn Sie marinierten Käse griechischer Art verwenden, können Sie anstelle dieses Dressings die Marinade verwenden.
2. Tomaten, Pfeffer, Gurke und rote Zwiebel in Scheiben schneiden, die rote Zwiebel dabei sehr fein in Scheiben schneiden.
3. Das Gemüse vorsichtig durch den gekochten Orzo mischen und dann Oliven und den Käse griechischer Art darüber streuen.
4. Das Dressing oder die Marinade darüber träufeln.



# VEGANE PARMESAN-ALTERNATIVE

zur Zubereitung von ca. 110 g

Diese Parmesanflocken sind in der Küche unglaublich praktisch und passen hervorragend zu vielen Gerichten! Sie sind extrem schnell und einfach zu machen und schmecken lecker zu allem – von Suppen bis hin zu Salaten.



100 g rohe  
Cashewkerne



2 Esslöffel  
Nährhefe



1 Teelöffel  
Salz



Mixer



Luftdichter  
Behälter zur  
Aufbewahrung



## EINFACHE SCHRITTE

Lesen Sie sie vollständig durch, bevor Sie beginnen.

1. Eine fettlose Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen.
2. Cashewnüsse in der Pfanne anrösten und kontinuierlich hin- und herbewegen, damit sie nicht anbrennen. Dies sollte nur etwa 2 Minuten dauern.
3. Aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und die Nüsse vollständig abkühlen lassen.
4. In einen Mixer mit den anderen Zutaten geben.
5. Mixen, bis die trockene Mischung zu feinen Krümeln wird.
6. Aus dem Mixer nehmen und in einen luftdichten Behälter geben.

Lagerung – wenn trocken in einem luftdichten Behälter aufbewahrt, sollte der Parmesan sich für ein paar Wochen halten.





**Weitere Informationen zum  
Big Cheese Making Kit  
finden Sie unter:**

[www.bigcheesemakingkit.com](http://www.bigcheesemakingkit.com)

E-Mail: [info@bigcheesemakingkit.com](mailto:info@bigcheesemakingkit.com)



Twitter:  
[@bigcheesemaking](https://twitter.com/bigcheesemaking)



Facebook:  
[/TheBigCheeseMakingKit](https://www.facebook.com/TheBigCheeseMakingKit)



Instagram:  
[@the\\_big\\_cheese\\_making\\_kit](https://www.instagram.com/the_big_cheese_making_kit)