



veganer Obazda

Zutaten

250 g Cashews

2 Esslöffel Limettensaft

Etwas Wasser

1 Zehe(n) Knoblauch

5 Esslöffel Hefeflocken

15 g gepuffter Reis oder Reiswaffeln

30 g pflanzliche Margarine

100 ml pflanzliche Sahnealternative

0.5 Esslöffel Kümmel

1 Esslöffel Paprikapulver, edelsüß

1 Teelöffel Paprikapulver, geräuchert

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

1 Stück(e) Zwiebel, rot

Etwas Schnittlauch

Kochzeit: 6 h 15 min

Gesamtzeit: 6 h 15 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Weiche die Cashews über Nacht in reichlich Wasser ein.

2.

Gieße die Cashews ab & püriere sie mit dem Limettensaft, 50 ml frischem Wasser, der Knoblauchzehe und den Hefeflocken zu einer cremigen Masse mit kleinen Cashew-Stückchen. Du kannst die Konsistenz ganz einfach mit etwas mehr Wasser anpassen und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3.

Gib den gepufften Reis in eine Schüssel und gib 2 EL Wasser darauf. Rühre alles durch und warte kurz, bis der Reis das Wasser aufgesaugt hat. Wiederhole diesen Vorgang, bis eine klebrige Masse entsteht.

4.

Verrühre die Cashewcreme mit dem eingeweichten Reis, der flüssigen veganen Margarine, der pflanzlichen Sahnealternative, dem Kümmel und den Paprikapulvern zu einer geschmeidigen Masse.

5.

Schmecke deinen veganen Obazda noch mit Salz und Pfeffer ab, belege ihn zum Servieren mit roten Zwiebelringen und bestreue

ihn mit Schnittlauch-Röllchen.