

Mandel-«Ziegen»-Käse



ZUBEREITUNG

Weichen Sie die Mandeln über Nacht in Wasser ein. Am nächsten Morgen giessen Sie das Wasser ab und spülen die Mandeln gut ab.

Geben Sie alle Zutaten in Ihren Hochleistungsmixer und pürieren Sie alles zu einer glatten Masse.

Füllen Sie die Käsemischung in einen kleinen Topf und bringen Sie die Masse für ca. 3 Min zum Köcheln. Im Anschluss geben Sie den Zitronensaft hinzu.

Danach geben Sie die gesamte Käsemasse in ein Sieb, so dass überschüssiges Wasser abtropfen kann.

Den fertigen Mandelkäse können Sie nun mit den Gewürzen abschmecken, kleine Kugeln formen und in gehackter Petersilie wälzen.

Servieren Sie die Bällchen auf einer glutenfreien Brotscheibe oder Cracker Ihrer Wahl und geniessen.

ZUTATEN

für 4 Personen

150 g geschälte
Mandeln

200 g Wasser

40 g Zitronensaft

3 g Pfeffer

20 g Olivenöl

3 g Salz

30 g Petersilie

10 g Chili-Öl

100 g Brot oder Cracker

Arbeitszeit:

15 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk