

Veganen Feta selber machen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Glas

250 g Tofu, natur
2 Zweig(e) Rosmarin
2 Zweig(e) Thymian
2 Zweig(e) Oregano
2 Knoblauchzehen
2 Teelöffel Zitronensaft
150 ml Olivenöl
1 Teelöffel Hefeflocken
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Steriles Einmachglas (à 400 ml)

veganen Feta nicht in Kräuteröl einlegen, du kannst auch **frische Chilischoten, feurige Paprikaflocken oder pikante Pfefferbeeren** verwenden. Was alles zum Einlegen ins Glas zu deinem veganen Feta kommt, entscheidest du nach belieben.

- 1 -

Tofu zwischen Küchenpapier fest ausdrücken, abtupfen und in grobe Würfel schneiden. Kräuter waschen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

- 2 -

Olivenöl mit Kräutern, Zitronensaft, Hefeflocken, Salz und Pfeffer verrühren.

- 3 -

Knoblauch schälen und mit den Tofuwürfeln in ein steriles Glas geben. Mit Marinade übergießen, ein paar Mal schütteln und fest verschließen.

- 4 -

Veganen Feta ca. 3 Tage lang ziehen lassen. Je länger er in der Marinade zieht, desto mehr Geschmack bekommt er.

Veganen Feta selber machen? Kein Problem. Er ist der vegane Käseersatz, der im Handumdrehen zubereitet ist. Du schneidest **Tofu** in Würfel, packst ein paar **frische Kräuter** mit ins Glas und übergießt alles mit einem guten **Olivenöl** – am besten ein kaltgepresstes für intensive Aromen. Je länger du deinen veganen Feta in dem **Kräuteröl** ziehen lässt, desto würziger wird er. Aus diesem Grund sollte er mindestens **3 Tage** an einem schattigen Ort gelagert werden.

Du magst es lieber scharf? Natürlich musst du deinen