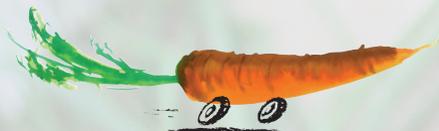




# Frischkäse (vegan) mit Schnittlauch



## Zutatenliste (6 Personen):

1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Radieschen, 1/2 Zitrone (Saft),  
1 Knoblauchzehe, 200 g Cashewfrischcreme natur, 200 g Tofu  
1 Prise Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

1. Den Tofu mit den Händen zerbröseln. Die Stücke dabei so grob oder fein bröseln, wie es beliebt. In diesem Fall den Tofu in die Größe von körnigem Frischkäse bröseln. Die Tofubrösel mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Schnittlauch in grobe Stücke hacken. Knoblauch schälen und halbieren. Den veganen Frischkäse mit dem Saft 1/2 Zitrone, dem Knoblauch und Schnittlauch in einen Mixer geben. Die Schnittlauchcreme unter die Tofubrösel heben und vermischen.
3. Der Schnittlauch-Frischkäse macht sich besonders gut auf einer Stulle mit Radieschen und Gurke. Gerne auch zu Kartoffeln, als Dip oder Salatdressing servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).  
Guten Appetit