

Cashew-Wurst



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Tasse Cashewkerne
- 2 EL Hefeflocken
- 2 Zwiebeln
- 3 Stk. Paprika (gegrillt und eingelegt aus dem Glas)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Tomatenmark
- 1 TL (Rauch-) Salz
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Tasse Rote Beete Saft
- 2 Tassen Wasser
- 4 EL Agar-Agar
- Kräuter, Pinienkerne

Zubereitung

Cashewkerne und Hefeflocken im Mixer trocken zerkleinern. Zwiebeln in der Pfanne anbraten, Paprika und Knoblauch kleinschneiden und dazugeben. Mit Rauchsatz und Tomatenmark abschmecken. Alles mit dem Rote Beete Saft ablöschen, Zitronensaft dazugeben und beiseitestellen. Wasser und Agar-Agar in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Alles in den Mixer zu den Cashewkernen geben und gut durchmischen. Am Ende Kräuter und Pinienkerne nach Belieben unterrühren – nicht mixen, damit man später noch die Struktur erkennen kann. 2-3 konische Gläser kurz mit Wasser ausspülen, damit sie innen feucht sind. Anschließend die Masse direkt aus dem Mixer in die Gläser füllen. Die Gläser für mindestens 2-3 Stunden kaltstellen, danach Stürzen und zum Servieren in Scheiben schneiden.