

ORGANIC
Radish
- Sparkler
- Cherry belle
- French breakfast
R20/bunch

ORGANIC
Leeks
R20/bunch

ORGANIC
Broccoli
R100/kg

ORGANIC
Yellow
peppers
each
R100/kg

ORGANIC
Jalapeno
R100/kg

ORGANIC NON-CERTIFIED
Chillies
Cayenne
- Red
- Green
R200/kg





Fingerfood

In diesem Kapitel findest du viele Rezepte, mit denen du ein abwechslungsreiches und absolut leckeres Buffet zusammenstellen kannst. Lass dich inspirieren und viel Spaß beim Kochen!

Cremiger Cashew-Käse

Für 3 Laibe | Vorbereiten: 30 Minuten | Zubereiten: 1 Stunde 30 Minuten |
Ruhen: 16 Stunden

Dieser Käse ist die perfekte Vorspeise. Ich serviere sie immer mit knusprigem Brot, 1 Spritzer Olivenöl und etwas schwarzem Pfeffer – und meine Gäste geraten regelmäßig ins Schwärmen. Normalerweise bereite ich 3 Laibe zu. Was nicht sofort verbraucht wird, friere ich in einem luftdichten Behälter für andere Gelegenheiten ein.

300 g rohe Cashewkerne
2 EL Nährhefe
100 ml kaltes Wasser
1 TL Salz
2 EL ungesüßter Sojajoghurt

1. Cashewkerne in kochendem Wasser 30 Minuten lang kochen. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.
2. Cashewkerne zusammen mit Nährhefe, Wasser und Salz in einer Küchenmaschine glatt pürieren.
3. Die Masse in eine saubere Glas- oder Plastischüssel geben, Joghurt hinzufügen und gut mischen. Die Masse mit Frischhaltefolie bedecken und 16 Stunden bei Raumtemperatur fermentieren lassen.
4. Den Cashew-Käse in 3 Portionen teilen und den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen.
5. Einen Metallring oder eine runde Keks-Ausstechform (Ø 7 cm) mit Olivenöl einfetten und auf ein Blatt Backpapier legen. 1 Portion Cashew-Käse in dem Ring aufschichten, dann flach streichen. Den Metallring vorsichtig entfernen und den Vorgang mit dem restlichen Käse wiederholen.
6. Das Backpapier anheben und die Laibe auf ein Backblech legen. Cashew-Käse 1 Stunde in der Mitte des Ofens backen. Dann kurz auskühlen lassen. Mindestens 1 Stunde vor dem Servieren im Kühlschrank zum Festwerden kalt stellen.
7. Der Cashew-Käse hält sich in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank 3 Tage und kann auch eingefroren werden.

