

INHALTSVERZEICHNIS

Die Welt der veganen „Käse“	6
Die Grundzutaten	8
Texturierungsmittel	10
Natürliche Geschmacksverstärker	12
Fermentationsstarter	13
Käseherstellung	14

DIE GROSSEN KLASSIKER – VEGAN

Pflanzlicher Mozzarella	18
Cashew-Soja-Ricotta	20
Veganer Hartkäse nach Parmesan-Art	23
Käse nach Feta-Art	24
Cheddar	26
Frischkäserolle	28
Veganer Knoblauch-Kochkäse	31
Gewürz-Gouda	32

FERMENTIERTE KÄSE

Zarter Mandelkäse	36
Cashew-Käse	38
Tofu Misozuke	41
Sauerkrautkäse	43
Käse mit zwei Sorten Pfeffer	44
Kleine Käsebarren nach italienischer Art	46
Mandel-Crottins	48
Kombucha-Käse	50

HAUSGEMACHTE KÄSESPEZIALITÄTEN

Käse-Hummus	54
Feigen-Nuss-Käse	56
Cremiger Frischkäse mit Schalotten und Schnittlauch	59
Pflanzliches Käsefondue mit Weißwein	60
Tempeh-Käse	63
Käse mit Ölsaaten und Pinienkernen	64
Käsesauce für Nachos	66
Kimcheese	68
Frischkäse mit Oliven und Rosmarin	71
Mein Rezept für Kimchi aus Chinakohl	72