

Veganer Parmesan

Zubereitungszeit 5 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

150 g Cashewkerne oder Mandeln
4 EL Hefeflocken
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Meersalz



Zubereitung

Nüsse, Hefeflocken, Knoblauchpulver und Meersalz mit einem Mixer zerkleinern, bis ein grobes Pulver entsteht. Die Masse in ein Schraubglas füllen und luftdicht verschließen. Im Kühlschrank hält sich der vegane Parmesan bis zu vier Wochen.