AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	10 Min.	ganzjährig	international

HASELNUSS-CHILI-STREUSEL



KURZ VORGESTELLT

Mit diesem veganen Topping können Pastagerichte und gedünstetes Gemüse verfeinert werden. Es erinnert an geriebenen Parmesan.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

150 g	Haselnüsse	2 EL	Hefeflocken
0.5	Zwiebel, klein	2 Pr	Salz
1 Zehe	Knoblauch	1	Chilischote, klein
		1 TL	Pflanzenöl, neutral

ZUBEREITUNG

1. Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Inzwischen Zwiebel, Knoblauch und Chilischote rüsten und grob zerkleinern.
2. Haselnüsse, Zwiebel, Knoblauch, Chilischote, Gewürze und Öl im Mixer fein zermahlen. - Falls die fertige Masse zu feucht ist, kann sie nochmals in der Pfanne gewärmt werden.

TIPP: Der Streusel hält sich in einem geschlossenen Glas im Kühlschrank mehrere Wochen. Haselnüsse können durch Mandeln, Cashew- oder Pekannüsse ersetzt werden.

Rezept: Nicole Just. Vegan vom Feinsten. Gräfe und Unzer 2014 - Foto: compactcook.com