

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
international

HASELNUSS-CHILI-STREUSEL



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

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, kleine	2 Pr	Salz
1 Zehe	Knoblauch	1	Chilischote, kleine
		1 TL	Pflanzenöl, neutrales

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.