



Veganes Schmalz

Zubereitung

30 Minuten

Das vegane Schmalz ist ein großartiges Rezept und sorgt für Abwechslung. Schmalz als Brotaufstrich, aber rein pflanzlich? Ja das geht und schmeckt wunderbar! Probieren Sie unser Schmalz mit Ceres Soft, feinen Kräutern und aromatischen Röstzwiebeln.

Das vegane Schmalz ist mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar und wird bei Bedarf zusätzlich mit frischen oder frittierten Kräutern verfeinert. Zu diesem Schmalzaufstrich passen frittiertes Thymian und Rosmarin, weiters frische Kräuter wie Schnittlauch, Dill und Petersilie.

Das passende Brot zu diesem Aufstrich: Schwarzbrot, Bauernbrot, Körnerbrot und Pumpnickel, jegliche Brötchen und Selbstgemachtes. Unser Brotaufstrich ist die ideale Jause für einen Besuch mit Freunden oder taugt als Ergänzung zur Abendbrotzeit mit der Familie. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

- Zimmerwarmes Ceres Soft in einer Schüssel bereit stellen.
- Die Röstzwiebeln, Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie dazu geben und gut verrühren.
- Das vegane Schmalz in ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Nach Bedarf mit Brot zum Essen reichen.

Zutaten

4-6 Personen

250 g Ceres Soft

100 g Röstzwiebeln fein gehackt

1 TL Salz

6 Prisen Pfeffer

3 EL Majoran

2 EL Petersilie fein geschnitten