



Veganer Obazda

Zubereitung

„Reichlich klein gehäckselte La Mo Long-Blätter – die zarten natürlich – in Erdnußbutter mit Stückchen eingerührt. Schon ganz gut. Jetzt noch etwas Schnittknoblauch, rosa und Australisches Zitronenblatt und rote Zwiebel schön feingehackt dazu. Auch ein Hauch Chili darf noch mit rein.“

Nun heißt es ein paar Stunden geduldig warten, denn gut durchgezogen schmeckt der Brotaufstrich am Besten. Und der Geschmack? Etwa wie ein sehr guter, würziger Käse. Also kurz – ein veganer Obazda.“