



Vegane Kaspressknödel

Zutaten: Mise en place:

300 g Brötchen (dünne Streifen oder
Würfel schneiden)
2 EL Hefeflocken
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
2 EL Petersilie (gehackt)
200 g veganer Reibekäse

1 Zwiebel (würfelig schneiden)
30 g Margarine
1 EL Senf

200 ml Pflanzenmilch (erwärmen)

30 g Margarine

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Zwiebel in der Margarine glasig dünsten. Den Senf
unter die zerlassene Margarine rühren.

Zwiebel und die warme Pflanzenmilch über die
Brötchen gießen, durchmischen und 5-10 Minuten
durchziehen lassen.

Masse mit den Händen durchkneten und größere
Brötchen Stücke zerdrücken. Nicht zu lange kneten,
damit der Knödel locker bleibt.
Falls die Masse zu trocken ist etwas mehr Flüssigkeit
hinzugeben.

Mit feuchten Händen gleich große Kaspressknödel
formen.
In der Margarine ca. 4 Minuten auf jeder Seite
goldbraun braten.

Viel Spaß beim Nachkochen!