



Vegane Käsespätzle

Zutaten: Mise en place:

Für die Spätzle:

375 g Weizenmehl
60 g Hartweizengrieß
75 g Kartoffelmehl (oder Kartoffelstärke)
1½ TL Öl
1 TL Salz
¼ TL Kurkuma
520 ml Sojamilch (oder andere Pflanzenmilch)

vegane Käsesoße (extra Rezept)

2 EL Öl zum Anbraten
5 Zwiebeln (in Ringe geschnitten)
500 g Pilze (in Scheiben schneiden)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Holzlöffel gut verrühren.
Es soll ein homogener Teig entstehen. Der Teig soll zähflüssig vom Löffel tropfen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse (Spätzlesieb oder vom Brett schaben) in kochendes Wasser pressen.
Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel heraus schöpfen.
Unter kaltem Wasser abschrecken (damit sie nicht zusammen kleben) oder sofort mit der Käsesoße vermengen.

Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 2-3 Minuten leicht glasig dünsten.
Die Champignons zugeben und weitere 5 Minuten goldbraun braten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spätzle mit den Zwiebeln und Champignons servieren.
Optional: veganer Parmesan

Viel Spaß beim Nachkochen!