

Käsespätzle vegan

Die veganen Käsespätzle sind eine weitere Rezept-Variante für das beliebte Gericht. Die Liebhaber der veganen Küche werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

150 g	Dinkelmehl
50 g	Hartweizengrieß
2 EL	Sojamehl
200 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
0.25 TL	Kurkumapulver
1 Prise	Salz und Pfeffer
100 g	Käse (vegan)
125 ml	Hafersahne
1 Handvoll	Schnittlauch
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Zucker
	Öl

Zubereitung

1. Für die **veganen Käsespätzle** das Dinkelmehl mit Hartweizengrieß, Sojamehl, Kurkuma, Salz, Pfeffer und mit dem Mineralwasser einen zähen Teig anrühren.
2. Wasser in einem großen Kochtopf aufkochen, Hitze reduzieren, das Wasser sollte nur sanft sieden.
3. Den Spätzle Teig mit einem Spätzle Hobel in das Wasser schaben, wenn sie an der Oberfläche schwimmen abschöpfen und eine feuerfeste Pfanne geben.

4. Den Käse reiben und mit der Hafersahne vermischen. In die Pfanne leeren und vermengen.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C zirka 20-25 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit Öl in einer Bratpfanne erhitzen, geschnittene Zwiebel andünsten und mit einer Prise Zucker karamellisieren lassen. Die fertigen Käsespätzle mit Zwiebel garnieren und mit fein geschnittenen Schnittlauch bestreuen.

Tipp