Käsespätzle



Zutaten

Für 2 Personen

500 g vegane Spätzle
2 TL Öl
40 g Cashewkerne
40 g Kartoffeln
120 g Pflanzenmilch
16 g Tapiokastärke
2 TL Hefeflocken
1 TL Essig
1 TL Salz
1 TL Zwiebelpulver
1 Prise Pfeffer
2 EL Röstzwiebeln
2 EL Petersilie

Zubereitung

Die Cashewkerne und geschälten Kartoffeln 10 Minuten in Wasser kochen. Alle anderen Zutaten außer Spätzle in einen Mixer füllen. Cashewkerne und Kartoffel abgießen und zu den anderen Zutaten in den Mixer geben. Alles zusammen pürieren, in einen kleinen Topf umfüllen und die Masse kurz zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Spätzle in einer Pfanne mit Öl anbraten. Sobald die Cashew-Soße im kleinen Topf etwas fester wird, mit den Spätzle und Röstzwiebeln vermischen und ca. 5-10 Minuten braten. Mit gehackter Petersilie garnieren und warm servieren.

Rezept aus dem Kochbuch: „Einfach vegan“ von Natalie Molnar