

KÄSE SPÄTZLE - VEGAN



Käse Spätzle ohne Ei, also vegan ist zuerst ein Versuch. Ich habe die Spätzle so noch nicht zubereitet, somit kann es sein, dass sich die Zutaten und die jeweilige Menge noch ändern.

Küchengerät: **Thermomix TM 31, Backofen**

Zusätzliche Utensilien: **Schüssel, Spätzlehobel, Kochtopf, Schöpfkelle, Auflaufform**

Schwierigkeit: **etwas aufwendig**

Portionen: **4**

Zubereitungszeit: **45 Minuten**

Ruhezeit: **30 Minuten**

Backzeit: **20 Minuten**

Ernährung: **Vegan**

Zutaten Spätzle:

- 400 g Mehl
- ½ TL Kurkumapulver
- 50 g Hartweizengrieß
- 1 TL Salz
- 20 g Ei Ersatz (Bio Zentrale)
- 20 g Öl
- 400 g Wasser

Zutaten „Der Rest“:

- 200 g Reibegenuss (Simply V)
- 150 g veganer Streichgenuss (Simply V)

Zubereitung:

1

Für die Spätzle gebe ich das Mehl, Kurkumapulver, Hartweizengrieß, Salz, Ei Ersatz, Öl und das Wasser in den Mixtopf. Für 3 Minuten auf Knetstufe einschalten und schon ist der Spätzleteig fertig. Ich fülle diesen in eine Schüssel um und lasse ihn noch für gut 30 Minuten ruhen.

2

In einen **Topf** gebe ich **2 Liter Wasser** mit etwas Salz und bringe diese Mischung zum Kochen. Mit unserem Spätzlehobel schabe ich in Etappen den Teig ins kochende Wasser. Die Spätzle lasse ich immer für gut **1 Minute kochen** und dann nehme ich eine **Schöpfkelle** mit Löchern und hebe die Spätzle zur weiteren Verwendung aus dem Topf in ein Sieb. Diese erste Ladung an Spätzle gebe ich dann in eine **Auflaufform** und dazu kommt etwas vom Reibegenuss. Diese Mischung am besten mit zwei Löffeln gut durchmischen. Mit dem Spätzleteig verfähre ich dann so weiter bis der Teig aufgebraucht ist. Etwas Reibegenuss muss ich noch aufheben!

3

Gute Gelegenheit, um den **Backofen** auf **180 °C** auf zu heizen.

4

Jetzt kommt noch der vegane Streichgenuss zu dem Spätzle-Käse-Gemisch und wieder wird alles schön vermengt. Dann erst kommt der restliche Reibegenuss oben drüber. So vorbereitet geht es für die nächsten **20 Minuten** ab in den **180 °C** heißen Ofen.