



Vegane Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Schnittlauch, frisch 10 g

Vegan Block - Pflanzenfett 3 EL

Vemondo vegane Spätzle 500 g

Vemondo Reibegenuss 200 g

Pfeffer, weiß gemahlen

Röstzwiebeln 4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Schneebesen, Schaumlöffel

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in sehr feine Röllchen schneiden. Bis zum Anrichten beisetzen.
2. Die Spätzle im siedenden Wasser ca. 2 Min. garziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb etwas abtropfen lassen.
3. In einer Pfanne Pflanzenfett auf mittlerer Stufe erhitzen und Spätzle darin ca. 2–3 Min. warschwenken.
4. Reibegenuss unter die Spätzle mischen, mit geschlossenem Deckel ca. 2 Min. schmelzen lassen. Alles nochmals gründlich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vegane Käsespätzle auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Röstzwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	357 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	16 g