Veganes Jägerschnitzel mit Spätzle

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Champignons, braun	500 g
Petersilie, frisch	10 g
Öl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Margarine, vegan	2 EL
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Gemüsebrühe	100 ml
Tomatenmark	1 EL
Veganer Frischaufstrich, Natur	200 g
Dinkelmehl, Type 630	375 g
Hartweizengrieß	100 g
Kurkuma	0.25 TL
Olivenöl	4 TL
Sojadrink	320 ml
Wasser	100 ml
Vemondo vegane Mini-Schnitzel Classic	12 St.

Zubereitung

1. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

2.
In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

3. Pfanne erneut auf hoher Stufe erhitzen, Margarine darin schmelzen und Zwiebeln ca. 2 Min. glasig andünsten. Mit 2 EL Mehl bestäuben, durchschwenken und unter ständigem Rühren mit Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenmark und veganer Streichgenuss einrühren und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln. Champignons wieder zugeben und Sauce abschmecken.

4. In einem Topf 4 l Salzwasser zum Kochen bringen. In einer Schüssel Dinkelmehl, Hartweizengrieß, Salz und Kurkuma miteinander vermischen. Olivenöl, Sojadrink und Wasser hinzugeben und mit einem Holzlöffel kräftig zu einem zähflüssigen Teig schlagen.

5. Falls eine Spätzlepresse zur Verfügung steht, den Teig portionsweise in die Spätzlepresse geben und unter gleichmäßigem Druck in das kochende Wasser geben. Alternativ den Teig portionsweise auf ein Schneidebrett geben und mit einem Messer reihenweise vom Brett in das kochende Wasser schieben, sodass längliche, ca. 5 mm breite Spätzle entstehen.

6. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Während der Vorgang mit einer neuen Portion Spätzle wiederholt wird, fertige Spätzle abgedeckt warm halten und ab und zu wenden, damit sie nicht aneinanderkleben.

7. Eine Pfanne mit 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und vegane Mini-Schnitzel darin ca. 8 Min. auf beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen.

8. Vegane Mini-Schnitzel auf Tellern verteilen. Pilzsauce darübergießen und Spätzle dazu anrichten. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Um Zeit zu sparen, eignen sich die veganen Spätzle von Vemondo perfekt!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1251 kcal
Kohlenhydrate	151 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	56 g