

VEGANE HACKBÄLLCHEN WIE „SCHWEDISCHE KÖTTBULLAR“



Alter Schwede goes veggie! Wie wäre es mal mit veganen Hackbällchen nach Köttbullar Art?



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
25 Minuten



Anlass
Hauptgericht



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Pkg. it's veggie! Vegane Hackbällchen
- 200 ml biozentrale Gemüsebrühe
- 400 ml Pflanzensahne
- 2 EL biozentrale Sojasauce
- 1 TL Senf
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Maisstärke
- EL Wasser

Zubereitung

1. Für die veganen Hackbällchen den Packungsinhalt mit ca. 200 ml kochendem Wasser und 2 EL Öl mischen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Aus der Masse feste Bällchen formen und in heißem Öl goldbraun anbraten (ergibt ca. 15 vegane Hackbällchen).
2. Für die vegane Rahm-Soße 400 ml Pflanzensahne und 200 ml Gemüsebrühe mit Sojasauce und Gewürzen in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Die Maisstärke in einer kleinen Schüssel 2-3 Esslöffel Wasser auflösen. Dann in die Soße rühren, kurz aufkochen lassen und 1-2 Minuten köcheln lassen.
4. Perfekt dazu passen Nudeln, Spätzle oder Kartoffelpüree!
5. Guten Appetit!

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!