

Vegane Käsespätzle.

 **30 Min.**  **30 Min.**  **einfach**
Arbeitszeit Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

mittelgroße Zwiebel

EL **Sonnenblumenöl**

TL **Mehl**

g **Räuchertofu (z.B. Food for Future)**

EL **Olivenöl**

Salz und Pfeffer

g **vegane Spätzle (z.B. Food for Future)**

g **Bio-Genussscheiben classic (z.B. Food for Future)**

ml **Bio-Sojacuisine (z.B. Food for Future)**

ml **Kochwasser der Spätzle**

Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1 Für das Topping die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Sonnenblumenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, mit Mehl bestäuben und dann bei wenig Hitze in ca. 10 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier abkühlen und knusprig werden lassen.

2 Räuchertofu in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Tofu darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei wenig Hitze ca. 5 Min. weiterbraten.

3 Wasser für die Spätzle zum Kochen bringen und salzen. Spätzle hineingeben und bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und im Sieb abtropfen lassen.

4 Genussscheiben in sehr feine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kochwasser der Spätzle und Sojacuisine in eine Pfanne geben und unter Rühren erhitzen, bis eine geschmeidige Soße entsteht.

5 Soße und Spätzle gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Schnittlauch waschen, trockentupfen und kleinschneiden.

7 Spätzle auf Tellern anrichten, die Soße darüber gießen und die Tofuwürfel, Zwiebeln sowie den Schnittlauch obenauf verteilen.

Tipp: Dazu schmeckt grüner Salat mit Essig und Öl.