

Vegane Käse-Spätzle

Mehl	500 g
Hartweizengrieß	50 g
Wasser	350 ml
Salz TL	1 TL

Zutaten mit einem Löffel verrühren.

Teig mit einer Spätzle Reibe oder Presse in siedendes Salz-Wasser reiben.

Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken.

Spätzle entweder so verzehren oder

Spätzle in eine Auflaufform geben und mit veganem geriebenem Käse bestreuen.

Bei Umluft 200°C 20-30 Minuten überbacken.

Tipp

Zwiebeln in Ringe schneiden. In etwas Öl andünsten. Evtl. etwas Wasser zugeben. Leicht salzen. Anrösten.

Röstzwiebeln auf die Spätzle geben.