



VEGANE KÄSEWURST

REZEPT FÜR 8 KÄSE-WÜRSTL:

- 100g Tofu
- 80ml Wasser
- 20ml Öl
- 15g Tomatenmark
- 25g Käse (vegan)
- 7g Salz
- 8g Gewürzmischung
- 90g Erbsenkicherl
- Wursti-Silikonform

ZUBEREITUNG

Tofu, Wasser, Öl, Tomatenmark, Salz und Gewürzmischung fein pürieren

Erbsenkicherl mit Käse ca. 3 Minuten mit der Küchenmaschine oder per Hand kneten, bis der Teig elastisch ist.
Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu Würstchen formen und in die Wursti-Maker Silikonform füllen. Ca. 40 Minuten dampfgaren.

Alternativ können die Würstchen auch ohne Form gedämpft werden. Dann aber unbedingt abkühlen lassen und danach wieder aufwärmen.

Tipps:

- Die Würstchen entweder anbraten oder nach dem Dämpfen warm genießen.
- Die Würstchen lassen sich auch gut einfrieren!

