



# VEGANE WEISSWURST

## REZEPT FÜR 8 WEISSWÜRSTL:

---

- 100g Tofu
- 90ml Wasser
- 20ml Öl
- 6g Salz
- 8g Gewürzmischung
- 90g Erbsenkicherl
- Wursti-Silikonform

## ZUBEREITUNG

---

Tofu, Wasser, Öl, Salz und Gewürzmischung fein pürieren

Erbsenkicherl 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 lassen sich auch gut einfrieren!

