

Rote Rüben Nudeltascherl

Ein Rezepttipp von HIRSCH28.



Merkmale

- Vegan

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte er noch zu fest sein, einfach etwas Wasser nachgeben. In Frischhaltefolie einwickeln und ein paar Stunden ruhen lassen.

Für die Fülle die Cashewkerne ca. 15 Minuten in heißem Wasser einweichen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kerne gut mixen bis eine cremige Masse entsteht. Einen Becher Creme Vega und fein gehackte, gekochte rote Rüben unter die Masse geben. Danach Salz, weißen Pfeffer, 1 Löffel Grieß (saugt überschüssige

Zutaten

Nudelteig:

- 125 g Grieß (fein)
- 125 Mehl griffig
- ca. 10 Esslöffel Wasser
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz

Fülle:

- 150 g Cashewkerne
- 1 Becher Creme Vega

Flüssigkeit auf, dann halten die Tascherl besser) dazugeben und pikant abschmecken.

Für die Nudeltascherl den Teig sehr dünn ausrollen. (Wenn man eine Nudelmaschine hat - noch besser.) Rund ausstechen und 1 Teelöffel der Fülle in die Mitte geben. Danach die Ränder mit Wasser bestreichen und zu einem Halbkreis zusammenklappen. Die Ränder gut festdrücken und so verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Tascherl in gesalzenem Wasser für 2 Minuten kochen und sofort servieren.

Für die Krensaucе Zwiebel hell anrösten und mit Mehl stauben. Danach mit Weißwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgießen. Salz und Kren ca. 10 Minuten mitkochen, danach die vegane Sahne dazu und mit einem Stabmixer gut mixen. Abschmecken und fertig.

- Rote Rüben
- Salz, weißer Pfeffer
- 1 Esslöffel Grieß

Krensaucе:

- Zwiebel
- Mehl glatt
- vegane Sahne
- Kren

Quellenangabe

Das ist ein Rezepttipp von [HIRSCH28](#).