

Veganes Käsefondue

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Silvester ein, mit dir lange Käsefäden zu genießen. Wie das geht? **Hefeflocken, Senf, Misopaste** und **Kurkuma** machen's möglich. Und auch ganz **ohne Käse** ist dieses **Fondue** auf pflanzlicher Basis tierisch gut zum Dippen. **Brot, knackiges Gemüse** oder **Ofenkartoffeln**, hier darfst du alles auf die Gabeln spießen, was das vegane Herz begehrt.

- 1 -

Knoblauch schälen und Zehe pressen oder fein hacken. Vegane Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen und Knoblauch bei mittlerer Hitze darin andünsten.

- 2 -

Mit Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Mit Gemüsebrühe und Pflanzenmilch aufgießen. Tahini, Senf und Cashewmus und Misopaste unterrühren. Kurkuma hinzufügen, um einen gelben Farbton zu erhalten.

- 3 -

Hefeflocken und Mehl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach hinzugeben, dann Tapiokastärke einrühren, bis die Masse Fäden zieht. Mit weißem Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

- 4 -

Nach Belieben mit Petersilie garnieren und mit Brot servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für das Käsefondue

- 1 Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel vegane Butter (alternativ Margarine)
- 250 ml trockener Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 400 ml ungesüßte Pflanzenmilch
- 1 Teelöffel Tahini
- 2 Esslöffel Senf
- 3 Esslöffel Cashewmus
- 1 Esslöffel weiße Misopaste
- 100 g Hefeflocken
- 3 Esslöffel Speisestärke
- 1 Prise(n) Muskat
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Kurkuma

Zum Servieren

- Brot zum Dippen
- Petersilie

Du willst schon vor dem Jahreswechsel mit den **guten Vorsätzen** starten? Gar kein Problem! Mach **veganes Käsefondue** und lade deine Gäste an Weihnachten oder