

Vegane „Käse“ Sauce für Nudeln

Zutaten:

1 Glas Kichererbsen 400g

Gutes Salz

Pfeffer

3 EL Bierhefe

Kräuter der Provence

1 Prise Kurkuma

1 Tomate, kleingeschnitten

1 TL Öl

Zubereitung:

Das Glas Kichererbsen komplett wie es ist in eine Schüssel geben.

Die kleingeschnittene Tomate, die Bierhefe, Salz nach Gefühl, Kräuter der Provence, Pfeffer und Kurkuma hinzugeben.

Jetzt alles mit dem Stabmixer zerkleinern und zum Schluss etwas Öl hinzugeben.

Fertig ist eure vegane „Käse“ Sauce, die auch als veganer Brotaufstrich verwendet werden kann.

Viel Erfolg beim Nachmachen!

Alles Liebe, Johannes und Flora