

Rezept

# Veganer Gratinkäse

Ein Rezept von Veganer Gratinkäse, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4 EL</b> vegane Margarine	<b>2 EL</b> Mehl
<b>300 ml</b> Pflanzenmilch	<b>2 TL</b> mittelscharfer Senf
<b>2 TL</b> Salz	<b>8 EL</b> Hefeflocken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen (ca. 400 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 2 Tage

## Zubereitung

1. Die Margarine in einem Topf zerlassen. Das Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen so lange rühren, bis eine glatte Mehlschwitze entstanden ist. Die Pflanzenmilch nach und nach unter Rühren hinzufügen und die Masse unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

---

2. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Zunächst Senf und Salz unter die Masse rühren, anschließend die Hefeflocken. Zurück auf die Herdplatte stellen und alles unter Rühren erneut aufkochen, bis die Masse eingedickt ist und eine käseähnliche Konsistenz bekommen hat.