

Vegane Serviettenknödel mit Steinpilzsauce

Zutaten

600g Semmelwürfel
360ml Hafermilch
2 EL gekackte Petersilie
½ gehackter weißer Zwiebel
2 EL Öl Salz;
Pfeffer nach Geschmack

Steinpilzsauce: Grundrezept für Bechamel.

30g Margarine
30g Mehl
500g Sojamilch
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
1 kg Steinpilze
1 gehackter weißer Zwiebel
1 Schuss Weißwein

Zubereitung

Gehackte Zwiebel in Öl hell anschwitzen und alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut verrühren und ziehen lassen. Rolle formen, in Frischhaltefolie einpacken und im heißen Wasser ca. 30 Minuten köcheln lassen. Margarine bei kleiner Hitze im Kochtopf schmelzen, Mehl begeben, 2-3 Minuten anschwitzen aber nicht bräunen. Milch nach und nach unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die Mehlschwitze geben. Gut durchköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss würzen. Geschnittene Zwiebel und Steinpilze anrösten, mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen, mit Bechamel vollenden.