



Maronen-Serviettenknödel (vegan)

Zutaten

- 150 ml Sojadrink, ungesüßt
- 1 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 200 g Laugenbrötchen
- 100 g Maronen (gekocht u. vakuumverpackt)
- 5 Stängel Petersilie

Zubereitung

1. In einem Topf Sojadrink erwärmen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon darin auflösen. Laugenbrötchen in Würfel schneiden. Maronen fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. Brötchen mit den Maronen und der Petersilie vermischen. Mit dem gewürzten Sojadrink übergießen, gut vermengen und ca. 15 Min. quellen lassen. Die Masse länglich auf einen großen Bogen Frischhaltefolie verteilen und zu einer Rolle formen. Diese nochmals in Aluminiumfolie wickeln und die Enden zudrehen.
3. In einem passenden Topf reichlich Wasser zum Sieden bringen und den Knödel darin ca. 20-25 Min. gar ziehen lassen. Zum Servieren den Knödel aus den Folien wickeln und in Scheiben schneiden. Dazu den Linsen-Braten mit Nüssen servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	47 g
Energie	244 kcal
Fett	3 g
Protein	8 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen