



Vegane Walnuss-Königsberger Klopse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 440 kcal / 1840 kJ
Eiweiß: 14 g Fett: 30 g
Kohlenhydrate: 20 g

Zubereitungszeit:
45 Min

Zubereitung:

1. Linsen gründlich mit den kalifornischen Walnüssen vermengen, kräftig durchrühren. Ei-Ersatz mit Mineralwasser anrühren, Haferkleie und Kräuter untermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer festen Masse verarbeiten, z.B. mit einer Küchenmaschine. 30 Minuten ruhen lassen, dann zu 12 ca. 40-50 g schweren Bällchen formen.
2. Gemüsebrühe einmal aufkochen, auf kleinste Hitze runterschalten und die Bällchen darin 15 -18 Minuten garziehen lassen. Herausnehmen und warmhalten.
3. Vegane Butter zerlassen, Mehl einstreuen und gleichmäßig verrühren. Die Kochalternative zugeben und unter Rühren zu einer glatten Masse verarbeiten. 375 ml des heißen Garzieh-Gemüsefond zugießen, unter Rühren aufkochen, Senf, Kapern und Kapernfond unterrühren. Abschmecken und die veganen Klopse in die Sauce geben. Nicht mehr aufkochen. Mit Kräutern bestreut servieren.

Tipp: Dazu passen kleine Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf.

Zutaten für 4 Portionen :

- 300 g gekochte grüne oder braune Linsen (Dose, gut abgetropft)
- 120 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- 2 TL (10 g) veganer Ei-Ersatz
- 50 ml Mineralwasser
- 4 EL Haferkleie
- 1 EL Schnittlauch in Röllchen
- 1 EL gehackte Petersilie
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 1/2 EL vegane Butter
- 1 1/2 EL Mehl
- 125 ml pflanzliche Kochalternative
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 kleines Glas Kapern mit Fond (ca. 90 g)
- Salz, Pfeffer
- Frisch gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen