



Vegane Käsesauce

- Mandelmus
- Rapunzel Gemüse-Brühwürfel mit Kräutern
- Mineralwasser
- frischer Pfeffer

1. Mandelmus in der gewünschten Menge in eine Pfanne geben.
2. Mineralwasser dazugeben und das Ganze mit dem Quirl zu einer gleichmäßigen Sauce verrühren. Nicht zu dünn, denn die Konsistenz ist wichtig beim "Käse vormogeln".
3. Einen Kräuter Brühwürfel dazugeben und einrühren (wenn ihr ganz viel Sauce macht, braucht ihr natürlich mehr Brühwürfel).
4. Am Ende mit frischem Pfeffer abschmecken.