

REZEPT



Meerrettichsoße

ZUTATEN

- 1-2 Pck Spinatknödel (10 Stück)
- 30 g Margarine
- 30 g Mehl
- 150 ml vegane Sahne
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Rachenputzer Meerrettich
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Spinatknödel nach Packungsanweisungen kochen.
2. Währenddessen für die Soße die Margarine in einem Topf zerlassen. Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
3. Nach und nach Gemüsebrühe hinzugeben.

4. Unter ständigem Rühren die Soße aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und Sahne, Meerrettich, Zitronensaft und Gewürze hinzugeben.
5. Die Soße noch einmal wenige Minuten köcheln lassen und abschließend abschmecken. Die Soße nun über die Knödel geben.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
