



50g WEICHWEIZENGRIEB **1a**

GRIEB

1 gehäufte TL KICHERERBSEN MEHL

1 gehäufte TL HEFE FLOCKEN

Miteinander Vermischen

KICHERERBSEN - GRIEB - GEMISCH **2**

in den GEWÜRZSOJADRINK

einrühren, bis ein Kloßteig entsteht

**4**

10 Nockerl formen

1 l GEMÜSEBRÜHE **5**

Zum Kochen bringen und Nockerl mitkochen bis sie oben schwimmen.

**1b**

125 ml SOJADRINK

1 TL OLIVENÖL

1 Prise PFEFFER

1 Prise MUSKATNUSS

1/2 TL gemahlener KURKUMA

1/2 TL SALZ

Zum Kochen bringen

Teig in eine Schüssel geben, **3** abdecken und 30 Minuten quellen lassen.

**Vegane Grießnockerl**

frei nach vegane Grießklößchen von herrgutenkocht.de

