

Vegane Käsesauce zum Dippen und für Mac and Cheese

Zutaten:

180 ml Kokosmilch aus der Dose

3 TL Hefeflocken

2 TL Tapioka-Mehl

1/4 TL Salz

1/2 TL Zwiebelpulver (optional)

1/4 TL Knoblauchpulver (optional)

1/4 TL rauchiges Paprikapulver (Pimentón de la Vera) (optional)

1/4 TL Kurkuma (Gelbwurz)

eine Prise Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben. Den Herd anstellen und den „Käse“ unter Rühren zum Kochen bringen.

Wenn der „Käse“ einmal aufgekocht ist, eine Minute unter Rühren weiterköcheln lassen, bis der Käse eine „ziehige“ Konsistenz hat.

Fertig!

Info:

Diese vegane Käsesauce ist nicht zum Überbacken geeignet.