



Bacon - vegan

Zutaten::

- 3 Blätter Reispapier zum Braten
- 2 EL raffiniertes Olivenöl
- 2 EL Hefeflocken
- 2 EL Sojasauce (Tamari)
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Ahornsirup
- 1/4 TL Pimentón de la Vera (rauchiges Paprikapulver)
- 1/2 TL Flüssigrauch

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Das Reispapier in 2 bis 3 cm breite Streifen schneiden und auf den Backblechen verteilen. Zwischen den Streifen sollte etwas Platz sein.

Alle anderen Zutaten in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren und die Reispapierstreifen großzügig damit bepinseln.

Die Backbleche in den Ofen geben und den „Bacon“ 3 bis 4 Minuten rösten. Man sollte die Streifen beobachten, weil sie sehr schnell verbrennen.

Die Bleche aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Der „Bacon“ wird kross, sobald er abgekühlt ist.

Info:

Du kannst den veganen Bacon eigentlich überall da verwenden, wo du Bacon auch sonst magst. Ich habe ihn als Chips über ein Nudelgericht gestreut oder auf einem veganen Burger verspeist. Auch einfach so zum Naschen schmeckt er super.