

MEATing Vegan



Knusper Bacon Würfel



2 Portionen



10 Minuten

Zutaten:

- **BIO-Granulat** vegan
allergenfrei (trocken)
- Gemüsebrühe
- Rapsöl / Sonnenblumenöl
- **Magic Bacon Gewürz**

Anleitung:

- MEATing Vegan Granulat in warmer Gemüsebrühe für ein paar Minuten einweichen.
- Eingeweichtes Granulat abgießen und etwas Brühe auffangen.
- Magic Bacon Gewürz mit der Brühe zu einer cremigen Paste verrühren
- Das Granulat damit marinieren.
- Eine Pfanne mit Öl (ruhig etwas mehr) erhitzen und das Granulat darin scharf anbraten.
- Nach ein paar Minuten die Temperatur drosseln (z.B. von 10 auf 7,5)
- Nach kurzer Zeit fängt das Ganze an, ordentlich zu schäumen. Das soll so sein!
- Bei gewünschtem Bräunungsgrad nach ein paar Minuten das Granulat aus der Pfanne auf ein Küchentuch geben, damit das Fett abgesaugt wird. Fertig !!

Weitere Informationen: www.meating-vegan.com