

Kohl - Veganes Hack - Pfanne

ZUTATEN

Zwiebeln/Lauch

Kohl

Karotten

Veganes Sojahack

Sahne/Milch

Schmelzkäse

Buldak/Siracha

Sojasauce

ZUBEREITUNG

Klein gehackte Zwiebeln anbraten. Geriebene Karotten hinzufügen, dann klein geschnittener Kohl. Sojahack mit heißem Wasser aufkochen, bis alles aufgesogen ist, dann auch in die Pfanne dazu geben. Weiteres Gemüse kann auch mit angebraten werden. Mit Sojasauce und etwas Zucker würzen.

Mit Sahne ablöschen und eine Packung Schmelzkäse dazugeben. Umrühren, bis der Käse emulgiert ist. Dann mit Buldak würzen und abschmecken. Mit Nudeln oder Reis servieren.