Vegane Walnuss-Königsberger Klopse

Zubereitungszeit:
45 Min

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	440 kcal / 1840 kJ		
Eiweiß:	14 g	Fett:	30 g
Kohlenhydrate:	20 g		

Zubereitung:

1. Linsen gründlich mit den kalifornischen Walnüssen vermengen, kräftig durchrühren. Ei-Ersatz mit Mineralwasser anrühren, Haferkleie und Kräuter untermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer festen Masse verarbeiten, z.B. mit einer Küchenmaschine. 30 Minuten ruhen lassen, dann zu 12 ca. 40-50 g schweren Bällchen formen.
2. Gemüsebrühe einmal aufkochen, auf kleinste Hitze runterschalten und die Bällchen darin 15 -18 Minuten garziehen lassen. Herausnehmen und warmhalten.
3. Vegane Butter zerlassen, Mehl einstreuen und gleichmäßig verrühren. Die Kochalternative zugeben und unter Rühren zu einer glatten Masse verarbeiten. 375 ml des heißen Garzieh-Gemüsefond zugießen, unter Rühren aufkochen, Senf, Kapern und Kapernfond unterrühren. Abschmecken und die veganen Klopse in die Sauce geben. Nicht mehr aufkochen. Mit Kräutern bestreut servieren.

Tipp: Dazu passen kleine Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf.

Zutaten für 4 Portionen :

300 g	gekochte grüne oder braune Linsen (Dose, gut abgetropft)
120 g	kalifornische Walnüsse, fein gehackt
2 TL	(10 g) veganer Ei-Ersatz
50 ml	Mineralwasser
4 EL	Haferkleie
1 EL	Schnittlauch in Röllchen
1 EL	gehackte Petersilie
500 ml	Gemüsebrühe
1 1/2 EL	vegane Butter
1 1/2 EL	Mehl
125 ml	pflanzliche Kochalternative
1 EL	mittelscharfer Senf
1	kleines Glas Kapern mit Fond (ca. 90 g)
	Salz, Pfeffer
	Frisch gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen