



# Vegane Füllung für Teigwaren

mit VTex®

# Vegane Füllung für Teigwaren mit VTex<sup>®</sup>



## Zutaten

---

- 250 g VTex<sup>®</sup>  
(z.B. Granules oder Fibres)
- 350 ml Wasser (50°C)
- 100g Frisches Gemüse  
(z.B. Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilie)
- 50 g Semmelbrösel
- 10 g Gewürze
- 13 g Salz

## Zubereitung

---

1. VTex<sup>®</sup> in das Wasser geben und für ca. 10 Minuten einweichen.
2. Gemüse klein schneiden.
3. VTex<sup>®</sup>, geschnittenes Gemüse und alle weiteren Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben. So lange mixen, bis eine homogene, aber nicht zu feine Masse entsteht.
4. Die Masse in gewünschten Teig füllen und wie gewohnt garen.