

Vegane Eierkuchen gefüllt mit Pesto, Babyspinat, grünem Spargel und Pinienkernen

(für 3 Personen oder als Fingerfood für eine große Platte)

375 g	Mehl
375 ml	Mandelmilch (alternativ anderer Pflanzendrink)
375 ml	Mineralwasser mit Sprudel
3 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Vanillezucker

Alles mit dem Rührgerät verrühren, kurz ruhen lassen und Eierkuchen braten.

Füllung:

1 Glas	veganes Basilikumpesto
5 EL	Sojasahne (alternativ jede Pflanzensahne oder Reiscuisine)
3 EL	Hefeflocken
15 Stangen	grüner Spargel
100 g	Babyspinat
Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver	

Pesto mit Sojasahne und Hefeflocken mischen, mit den Gewürzen abschmecken, Spargel 5 min. kochen.

Die Eierkuchen nun mit einem Streifen der Pestomischung in der Mitte, Babyspinat und grünem Spargel füllen, schön eng aufrollen, ruhen lassen und bei Anrichten als Fingerfood in 2 cm breite Röllchen schneiden, Zahnstocher rein und fertig

