

## Spinatblinis mit Pilzcremesauce (VEGAN)

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten plus 30 Minuten Quellzeit

**Zutaten** für 3-4 Portionen:

1 Packung TaigaBlini Mischung  
½ TL Salz  
150 g gehackter Spinat (tk,  
aufgetaut) 100 ml Sprudelwasser  
1 TL Apfelessig  
4-5 EL Rapsöl  
800 g Pilze nach  
Wahl  
Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
250 ml vegane Sojasahne  
1 Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
½ Bund Petersilie  
optional 1-2 TL Speisestärke zum Andicken

### **Zubereitung:**

1. TaigaBlini Mischung und Salz in eine Schüssel geben. Gehackten Spinat, Sprudelwasser, Apfelessig und 1 EL Rapsöl zugeben, gut vermengen und im Kühlschrank ca. 30 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit Pilze putzen und klein schneiden. Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel in 2 EL Rapsöl andünsten, dann die Pilze zugeben und ca. 5 Minuten garen.
3. Die Pilze mit veganer Sojasahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie fein hacken und ebenso zugeben. Die Sauce optional mit in etwas kaltem Wasser aufgelöster Speisestärke andicken und warmhalten.
4. Restliches Rapsöl (1-2 EL) in die heiße Pfanne geben und den Bliniteig portionsweise mit einem Esslöffel in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten braten, dann auf Teller stapeln und mit der Pilzcremesauce servieren.