



### veganbyverena | Kürbis-Polenta Knödel mit cremigen Grünkohl

Zutaten (für 2 Portionen):

Kürbis-Polenta Knödel:  
(für ~ 6 mittelgroße Knödel)

- 400 g Hokkaido, entkernt
- 120 g Polenta
- 1 EL Maisstärke
- 2 EL Pflanzenmilch
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer & Muskat nach Geschmack

Grünkohl:

- 100 g Grünkohl, ohne Stängel, klein gezupft
- 40 g Cashewkerne + 160 ml Wasser
- 1 Zwiebel, klein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 g Räuchertofu, klein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Hefeflocken
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

