

VEGAN!

DAS GOLDENE VON GU



TIERFREIE REZEPTE ZUM GLÄNZEN UND GENIESSEN

G|U



**VEGANE BASICS**

4

»Vegan? Ist mir viel zu teuer!« Diese Ausrede gilt ab sofort nicht mehr! Denn vegane Produkte wie Nussmus oder Pflanzenmilch kann man ganz easy selber machen. Schont den Geldbeutel – und schmeckt viel besser als fertig gekauft.

**FRÜHSTÜCKSIDEEN**

20

MÜSLIS – SMOOTHIES – BROTAUFSTRICHE

Ob Müsli-Knusperer oder Nugatcreme-Nascher, ob Morgenmuffel oder Gernaufsteher: Mit süßen und herzhaften Rezeptideen à la Vanille-Mango-Müsli, Smoothie-Bowls, Möhren-Hummus, Tofu-»Rührei« und mehr kommen alle gut in den Tag!

Küchenpraxis

21

Rezepte

24

**TO GO UND ZWISCHENDURCH**

84

SALATE – SNACKS – FINGERFOOD

Zum **Zwischendurch-Snacken**, auf die Hand oder für die Mittagspause: Mit unseren Rezepten von knackig-frisch wie Rucola-Tempeh-Salat bis asiatisch-würzig wie Sommerrollen »Vietnam Style« macht vegan richtig mobil!

Küchenpraxis

85

Rezepte

88

**ONE-POT-SEELNFUTTER**

146

SUPPEN – EINTÖPFE – CURRYS

Cremig, würzig, wärmend: Von feinen Süppchen über deftige Eintöpfe bis hin zu aromastarken Currys ist hier alles versammelt, was auf einen Löffel und für so ziemlich jede Gelegenheit passt – zur Vorspeise, als Sofa-Food oder zum Sattessen.

Küchenpraxis

147

Rezepte

150

**HAUPTGERICHTE FÜR JEDEN TAG**

198

GEMÜSE – PASTA – HÜLSENFRÜCHTE

Nudeln machen glücklich. Aber wussten Sie, dass auch Möhren, Lauch und Co. einen hohen Glücksfaktor haben? Und Reis, Couscous oder Bulgur das Gute-Laune-Barometer in die Höhe treiben? Nein? Willkommen in diesem Kapitel!

Küchenpraxis

199

Rezepte

202

**KÜCHENKLASSIKER VEGAN**

262

SCHNITZEL – KÄSE – CURRYWURST

Manchmal überkommt er uns einfach, der große Hunger auf eine heiße Bratwurst oder eine dicke Käse-Stulle. Und jeder weiß: Mit einem Sellerieschnitzel ist dem nicht beizukommen ... Nichts wie ran also an unsere raffinierten »Tut so wie Fleisch«-Rezepte!

Küchenpraxis

263

Rezepte

266

**SÜSSES GERÜHT UND GEBACKEN**

324

SWEETIES – COOKIES – KUCHEN

Good News für alle Süßen unter uns: Käsekuchen, Kaiserschmarrn, Karamellpudding – das alles gibt es hier in tierfrei! Das Beste: Abstriche in puncto Geschmack und Schmelz gibt es nicht. Ein süßes Finale im wahrsten Sinne des Wortes also!

Küchenpraxis

325

Rezepte

328

**ANHANG**

388

Sachregister

388

Rezeptregister

389

Abkürzungs- und Umrechnungstabelle

397

Bildnachweis

398

Impressum

400



VEGANE BASICS



Vegan genießen

Die einen möchten das Klima schützen, indem sie auf tierische Lebensmittel verzichten. Die anderen lieben Tiere. Die Dritten suchen kulinarische Abwechslung, essen alles oder das meiste und immer wieder auch pflanzlich. Und dann sind da noch die, bei denen jemand am Tisch sitzt, der oder die vegan lebt, und diejenigen, die gesünder essen wollen. Es gibt viele Gründe, sich mit veganer Küche zu befassen. Egal welcher Sie hergeführt hat: In diesem Buch finden Sie neben Rezepten hoffentlich reichlich Inspirationen, Informationen und Antworten auf Ihre Fragen. Die wichtigste:

Was bedeutet vegan überhaupt?

Wer vegan isst, möchte nichts vom Tier auf dem Teller haben: weder vom geschlachteten (Fleisch, Fisch, Gelatine, Schmalz) noch vom lebenden (Eier, Milch, Honig). Was direkt zur nächsten Frage führt:

Kann man denn überhaupt noch was essen?

Aber ja! Gemüse und Obst in der ganzen bunten Vielfalt. Und Getreide, Hülsenfrüchte, Nüsse und Pilze. So steht auch alles zur Verfügung, was aus diesen Basisprodukten hergestellt wird. Das ist sehr viel und reicht für lebenslange abwechslungsreiche Mahlzeiten.



GUT KOMBINIERT bietet die vegane Ernährung alles, was Sie brauchen: pflanzliches Eiweiß, wertvolle Fette, komplexe Kohlenhydrate und viele Vitalstoffe.

Dass »vegan« trotzdem für viele nach Verzicht klingt, liegt eher an einem gefühlten Mangel als an einem wirklichen. Was wiederum mit **Essgewohnheiten** zu tun hat: Wer gewohnt ist, auf dem Teller ein Stück Fleisch mit Beilagen zu haben, dem fehlt bei einer veganen Mahlzeit erst mal was. Vegan essen heißt also: Gewohnheiten durchbrechen, Neues ausprobieren, den Teller neu sortieren und über seinen Rand schauen. Dort gibt es viel Spannendes zu entdecken – und einige Überraschungen. Nicht zuletzt die, dass es Rezepte aus aller Welt gibt, die ganz traditionell ohne tierische Bestandteile auskommen. Viel Spaß bei dieser Reise in die Vielfalt der Pflanzenküche!

Achtung, Tier!

Eigentlich könnte alles so einfach sein: nur Fleisch und Fisch, Eier und Milchprodukte sowie Honig weglassen, und was übrig bleibt, ist das vegane Schlaraffenland. Auf dem Wochenmarkt kommt man mit dieser Formel schon recht weit, aber je stärker verarbeitet die Lebensmittel, desto wichtiger wird die **Zutatenliste**. Denn oft findet sich überraschend Tierisches: Molkepulver im Müsli, Honig im Ketchup oder Milchzucker in Chips. Nichtpflanzliche Zutaten verstecken sich zudem hinter E-Nummern. So stammt der rote Farbstoff E 120 aus Schildläusen, und eine ganze Reihe von Zusatzstoffen werden aus Speisefettsäuren auch tierischen Ursprungs hergestellt. Ganz

schwierig wird es bei tierischen Stoffen, die bei der Herstellung verwendet werden, im fertigen Produkt aber nicht mehr vorhanden sind und daher auch nicht in der Zutatenliste stehen, so etwa bei Wein oder Essig. Oje, ganz schön unübersichtlich! Zum Glück gibt es Websites und **Einkaufsguide-Apps**, die Orientierung bieten und mit dem Stichwort »vegan einkaufen« leicht zu finden sind. Immer mehr Hersteller nutzen zudem **Vegan-Siegel**, um das Einkaufen zu erleichtern. Bekannte Siegel sind der Schriftzug »Vegan« mit einer Blume und das Label mit einem V-förmigen Keimling, das auch auf dem Cover dieses Buches zu sehen ist.



NUSSSAHNE SELBST GEMACHT

Für 8 Portionen (je 100 g)
Zubereitungszeit ca. 15 Min.
Einweichzeit 4–8 Std.
pro Portion ca. 325 kcal
8 g EW · 30 g F · 7 g KH

400 g geschälte Haselnusskerne, geschälte Mandeln, Macadamianusskerne oder Cashewkerne
Salz · 1 EL Agavendicksaft (ersatzweise Ahornsirup)

Außerdem:

Passiertuch oder Nussmilchbeutel (s. Tipp)
4 Twist-off-Gläser (je 200 ml, sterilisiert)

- 1 Vegane Sahne zum Kochen können Sie ganz leicht selbst machen! Pur verfeinert sie Saucen und Suppen oder wird nach Lust und Laune zu Nussdrink verdünnt (s. Variante). Das spart Platz im Kühlschrank und Geld. Sie ist allerdings nicht zum Aufschlagen geeignet (für schlagfähige Kuchensahne s. S. 372).
- 2 Für die Kochsahne die Nüsse in eine Schüssel geben und mit 1,5 l kaltem Wasser begießen, dann zugedeckt 4–8 Std. einweichen. Danach das Einweichwasser abgießen und die Nüsse kalt abrausen.
- 3 Die Nüsse mit 900 ml frischem Wasser in den Standmixer geben. Sehr fein pürieren, bis eine sahnähnliche, glatte Flüssigkeit entstanden ist. Die Nussmasse in ein Passiertuch geben und über einer großen Schüssel auspressen, sodass die gemahlene Nüsse im Tuch bleiben und die Sahne in der Schüssel aufgefangen wird. Ersatzweise durch ein sehr feines Sieb passieren.
- 4 Die Nussahne mit 1 Prise Salz und Agavendicksaft verrühren und in gut verschließbare Gefäße umfüllen. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sie sich 3 Tage; sie kann auch portionsweise eingefroren werden.

Kochsahne zum Verfeinern von Suppen und Saucen

VARIANTE

NUSSDRINK (»NUSSMILCH«)

- Zur Herstellung von Nussdrink (auch Nussmilch genannt; s. S. 23) die Nussahne je nach gewünschter Konzentration mit kaltem Wasser verdünnen.
- Für einen einfachen Nussdrink fügen Sie der Sahne die halbe Menge Wasser hinzu. So ergeben zum Beispiel 400 ml Nussahne plus 200 ml Wasser 600 ml Nussdrink.

PROFI-TIPP

Ein **Nussmilchbeutel** ist ein feinmaschiges, oben verschließbares Passiertuch in Tütenform – neben einem guten Mixer ein praktisches Utensil, wenn Sie Milch- und Sahnealternativen selbst machen möchten. Und so funktioniert's: Die Zutaten, z. B. eingeweichte Nüsse und Wasser, im Mixer fein pürieren. Den Nussmilchbeutel in eine Schüssel geben und die pürierte Masse einfüllen, dann den Beutel oben zuziehen und auswringen. Die Nussreste bleiben im Beutel, die Nussahne oder -milch landet in der Schüssel – kein Kleckern, kein Überlaufen. Nussmilchbeutel bestehen aus Nylon, Baumwolle oder Hanf, lassen sich unter fließendem Wasser oder in der Maschine bei 30–40° waschen und können immer wieder verwendet werden.





SEITAN SELBST GEMACHT

Die beste aller Fleischalternativen

Für ca. 700 g Seitan
Zubereitungszeit ca. 20 Min.
Garzeit 50 Min.
pro 100 g ca. 190 kcal
35 g EW · 2 g F · 7 g KH

300 g Glutenpulver (s. S. 200)
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Chilischote
2 Lorbeerblätter
3 EL vegane Sojasauce
1 TL Fenchelsamen (nach Belieben)
2 EL Agavendicksaft · Salz

Außerdem:

1 großes Twist-off-Glas (ca. 2,5 l Inhalt;
z. B. ein großes Gurkenglas)

- 1 Das Glutenpulver in einer Schüssel mit 300 ml Wasser vermengen und mit einem Schneebesen zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig dritteln, zu Klößen formen und kurz beiseitestellen.
- 2 Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Knoblauchzehen schälen. Die Chilischote waschen. In einem großen Topf 2,5 l Wasser aufkochen. Zwiebelhälften, Knoblauch, die ganze Chilischote und die übrigen Zutaten hinzugeben und die Brühe kräftig mit Salz abschmecken. Sie sollte leicht überwürzt sein, damit der Seitan möglichst viel Geschmack annimmt.
- 3 Die Seitanklöße in das Glas geben und mit der kochenden Brühe übergießen. Das Glas locker verschließen (den Deckel nicht ganz aufschrauben) und zurück in den Topf stellen. So viel Wasser angießen, dass das Glas zu drei Vierteln im Wasser steht, und zum Kochen bringen. Danach auf mittlere Hitze herunterschalten und 50 Min. köcheln lassen.
- 4 Das Glas nach Ablauf der Garzeit vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen (Achtung, heiß!) und die Brühe durch ein Sieb abgießen. Die Flüssigkeit aus dem Glas auffangen, sie kann für die nächste Portion Seitan noch einmal verwendet werden.
- 5 Den Seitan abkühlen lassen. Er hält sich, luftdicht in einem Gefrierbeutel verpackt, im Kühlschrank 2–3 Wochen, im Tiefkühlfach mehrere Monate.

GENUSS-TIPP

Seitan kann wie Fleisch verarbeitet werden und nimmt jede Würze dankbar auf. Verarbeiten Sie ihn z. B. in Scheiben geschnitten als »Schnitzel« (s. S. 300), klein geschnitten und pikant gewürzt zu Geschnetzeltem (s. S. 320) oder mixen Sie ihn in der Küchenmaschine und formen Sie Würste (s. S. 314) oder Bällchen daraus (s. S. 319).





GREEN POWER-BOWL MIT AVOCADO UND KIWI

Für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca. 540 kcal

15 g EW · 31 g F · 44 g KH

2 EL Lupinenflocken

2 EL Amarantflocken

200 ml Kokos-Reis-Drink

1 kleiner grüner Apfel

1 Kiwi · 2 Medjool-Datteln

50 g junger Grünkohl

(ersatzweise Baby-Spinat)

½ Avocado

2 EL Limettensaft

1 TL Matcha-Pulver

(gemahlener Grüntee)

60 g Himbeeren

2 EL Kokos-Chips

1 TL Mohnsamen

Morning-Aufpepper in Quietschgrün

- 1 Die Lupinen- und Amarantflocken zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Kokos-Reis-Drink verrühren, dann 10–12 Min. quellen lassen.
- 2 Den Apfel waschen und vierteln; das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel quer in Stücke schneiden. Die Kiwi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Datteln entkernen und klein schneiden.
- 3 Grünkohl putzen, waschen, trocken schütteln und grob schneiden. Avocado entkernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und grob zerteilen.
- 4 Apfel, die Hälfte der Kiwi, Datteln, Avocado und die Flockenmischung im Standmixer oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab grob mixen. Grünkohl, Limettensaft, Matcha-Tee und 250 ml kaltes Wasser dazugeben und alles cremig pürieren.
- 5 Die Himbeeren verlesen, kalt abbrausen und trocken tupfen. Die Smoothie-Bowl auf Schalen verteilen. Die Himbeeren und die übrigen Kiwischeiben darauflegen. Die Power-Bowl mit Kokos-Chips und Mohnsamen bestreut servieren.

TUNING-TIPP

Wie wäre es mit einer **eiskalten Smoothie-Bowl** als Snack im Sommer? Dafür die Apfel- und Kiwi-Stücke in einer Plastikbox oder einem Gefrierbeutel mindestens 3 Std. (besser über Nacht) einfrieren. Dann mit den übrigen Zutaten noch gefroren in einem starken Mixer fein pürieren. Klappt auch perfekt mit Mango oder Banane.



SPAGHETTI-ZUCCHINI-SALAT MIT CASHEW-TOPPING

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca. 575 kcal

12 g EW · 30 g F · 61 g KH

250 g Spaghetti · Salz

350 g möglichst kleine Zucchini

80 g kleine entsteinte schwarze Oliven

4 EL Zitronensaft

4 EL Olivenöl

5 EL Gemüsebrühe

1 EL körniger Senf

2 TL Agavensirup

2 TL rosenscharfes Paprikapulver

Pfeffer

100 g Pflücksalatmischung

60 g Cashewkerne

3 EL Teriyaki-Sauce

(japanische Würzsauce)

4 EL Röstzwiebeln

Mediterrane Pasta mit asiatischem Touch

- 1 Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Zucchini waschen, trocken tupfen, putzen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Die Oliven grob hacken.
- 2 Für die Sauce Zitronensaft, Olivenöl, Gemüsebrühe, Senf, Agavensirup und Paprikapulver verquirlen und mit Salz und reichlich Pfeffer würzen.
- 3 Die Nudeln, Zucchini und Oliven sowie die Sauce in einer großen Schüssel gut vermischen und alles mindestens 15 Min. ziehen lassen.
- 4 Inzwischen die Salatmischung verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Cashewkerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze unter Rühren goldbraun anrösten. Mit Teriyaki-Sauce ablöschen und die Pfanne sofort vom Herd nehmen.
- 5 Den Salat unter die Nudeln mischen und auf Teller verteilen. Das noch warme Cashew-Topping und die Röstzwiebeln darüberstreuen.

AROMA-TIPP

Das Topping aus Cashewkernen, Teriyaki-Sauce und Röstzwiebeln entführt den mediterranen Pasta-Salat in Richtung Südostasien. Passen Sie auf, dass bei der Zubereitung vom Topping genug zum Drüberstreuen übrig bleibt, denn es schmeckt beim Probieren schon so verflixt gut!





LIEBLINGSKLASSIKER

ASIA-NUDELSUPPE

Absolutes Feel-good-Food

Für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Garzeit 45 Min.

pro Portion ca. 405 kcal

15 g EW · 14 g F · 52 g KH

Für die Brühe:

- 1 Stange Staudensellerie
- 1 große Möhre
- 1 Stück weißer Rettich (ca. 120 g)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (ca. 5 cm lang)
- 2 Stängel Zitronengras
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 Bund Koriandergrün (mit Wurzeln)
- 2 EL Öl
- 3 Sternanise
- 1 Stange Zimt

Für die Einlage:

- 70 g asiatische breite Reismudeln
- 2 Stauden Pak Choi (je 100 g)
- 80 g Shiitake
- 80 g Mungobohnensprossen
- 4 Stängel Thai-Basilikum
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1–2 rote Chilischoten
- 1 Bio-Limette
- 100 g TK-Edamame

- 1 Für die Brühe den Sellerie waschen und putzen, Möhre und Rettich schälen. Sellerie und Möhre in kleine Stücke, Rettich grob in Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Die Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch in Scheiben.

- 2 Zitronengras und Chili waschen und putzen. Zitronengras und Ingwer mit einem Mörserstößel anquetschen. Die Wurzeln des Koriandergrüns abschneiden und gründlich waschen, das Grün beiseitelegen.
- 3 In einem Topf das Öl erhitzen, darin die Zwiebelringe bräunen. Knoblauch, Möhre und Sellerie unter Rühren 2–3 Min. mitbraten, dann 1 l Wasser dazugießen. Rettich, Ingwer, Zitronengras, Chili, Korianderwurzeln, Sternanise und Zimtstange dazugeben. Die Brühe bei geringer Hitze zugedeckt ca. 45 Min. köcheln lassen.
- 4 Für die Einlage die Nudeln nach Packungsanweisung garen und in einem Sieb abtropfen lassen. Pak Choi waschen, putzen und in die einzelnen Blätter teilen, große Blätter kleiner schneiden. Die Stiele aus den Pilzen drehen und die Hüte in breite Streifen schneiden.
- 5 Die Sprossen abbrausen und abtropfen lassen. Das Thai-Basilikum und das Koriandergrün abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Chilischoten waschen, putzen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Limette heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- 6 Die fertige Brühe durchsiehen und auffangen, dabei das Gemüse gut ausdrücken. 700 ml Brühe zurück in den Topf geben und erhitzen. Darin die tiefgefrorenen Edamame 10 Min. garen. Dann Pak Choi und Pilze dazugeben und bei geringer Hitze kurz mitgaren. Nudeln und Sprossen auf Suppenschüsseln verteilen und die heiße Suppe darüberlöffeln. Nun noch – ganz nach Geschmack – mit Kräutern, Frühlingszwiebeln und Chili bestreuen. Die Limettenscheiben einlegen oder den Saft über die Suppe träufeln.





GEFÜLLTE AUBERGINEN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Einweichzeit 30 Min.

Backzeit 25 Min.

pro Portion ca. 755 kcal

15 g EW · 40 g F · 79 g KH

Für die Auberginen:

4 schlanke Auberginen (je 250 g)

Salz · 5 EL Olivenöl

1 Zwiebel

150 g Walnusskerne

200 g feiner Bulgur

80 g Tomatenmark

1 TL Baharat (arabische Gewürzmischung)

Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

150 ml Granatapfelsirup (Melasse)

250 ml Gemüsebrühe

½ TL Baharat (arabische Gewürzmischung)

Salz · Pfeffer

Außerdem:

4 EL Granatapfelkerne

2 EL gehackte glatte Petersilie

Backpapier

Variante aus dem Orient mit Walnuss-Bulgur

- 1 Die Auberginen waschen, längs halbieren und in eine Schüssel mit Salzwasser legen. Mit einem Teller und z. B. einer Konservendose beschweren, sodass die Hälften unter Wasser bleiben. Ca. 30 Min. einweichen.
- 2 Den Backofen auf 200° vorheizen, ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen. Die Auberginen trocken tupfen und rundum mit 4 EL Olivenöl bestreichen. Mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.
- 3 Für die Füllung inzwischen die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Nüsse fein hacken, 2 EL davon beiseitestellen. Bulgur, Zwiebel, Nüsse, Tomatenmark und Baharat mit dem übrigen Öl und 100 ml Wasser mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Die Auberginen aus dem Backofen nehmen, wenden und das Fruchtfleisch mit einer Gabel in der Mitte flach drücken. Die Bulgurmischung hineinfüllen und die Auberginen im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Dabei die Bulgurfüllung nach ca. 10 Min. mit etwas Wasser beträufeln
- 5 Für die Sauce die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Sirup, Brühe und Baharat dazugeben und das Ganze in ca. 10 Min. auf die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Die Sauce auf vier Teller verteilen. Die Auberginenhälften daraufsetzen und mit Granatapfelkernen, Petersilie und übrigen Nüssen bestreuen. Dazu passt Fladenbrot oder das Pita-Brot von Seite 225.

PROFI-TIPP

Dieses Rezept ist, was den **Bulgur** betrifft, sehr easy: Denn hier muss der Bulgur nicht vorgekocht werden, sondern gart als Füllung der Auberginen: einfach mit den übrigen Zutaten mischen, in die Auberginen füllen und ab in den Ofen.







GEMÜSE-LUPINEN-»RÜHREI«

Ein herzhaftes Gröstl mit Lupine statt Speck

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca. 300 kcal

20 g EW · 14 g F · 22 g KH

50 g Lupinenmehl

50 g Kamut-Vollkorngrieß

250 g Lupinendrink (ersatzweise

Hafer- oder Mandeldrink)

Salz · Pfeffer

1 kleiner Zucchini (ca. 100 g)

6 Kirschtomaten

4 Frühlingszwiebeln

½ Kästchen Kresse

2 Lupinenfilets (200 g)

2 EL Olivenöl

- 1 In einer kleinen Schüssel das Lupinenmehl mit dem Vollkorngrieß und dem Lupinendrink zu einer glatten, dickflüssigen Masse verquirlen, dabei eventuell noch 2–3 EL kaltes Wasser untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und quellen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit den Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
- 3 Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, dann den weißen und hellgrünen Teil schräg in ca. 2 cm breite Stücke schneiden (den dunkelgrünen Teil anderweitig verwenden; z. B. für eine Suppe). Die Kresse abbrausen und mit einer Schere vom Beet schneiden.
- 4 Die Lupinenfilets in dünne Scheiben, dann diese in feine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Lupinenwürfel darin bei großer Hitze 2–3 Min. knusprig braten, dabei mehrere Male wenden. Die Lupinenwürfel aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 5 Das übrige Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zucchiniwürfel sowie die Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze 1–2 Min. andünsten. Die Lupinenmehl-Mischung dazugeben und bei kleiner Hitze in 4–6 Min. zu einem festen, goldgelben »Rührei« backen.
- 6 Die Hälfte der Lupinenfilets sowie die Tomaten darauf verteilen und 2–3 Min. weiterbraten, dabei das »Rührei« mit einem Pfannenwender in Stücke zupfen.
- 7 Das Gemüse-»Rührei« auf Teller verteilen, mit dem übrigen Lupinenfilet, Pfeffer und Kresse bestreuen. Dazu schmeckt knuspriges Weißbrot.



KOKOSEIS MIT SESAM UND PAPAYA

Fruchtig-aromatisches Blitzeis

Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 20 Min.
Kühlzeit 5 Std.
pro Portion ca. 470 kcal
7 g EW · 30 g F · 37 g KH

2 Bio-Limetten
50 g heller Sesam
100 g Palmzucker (ersatzweise Rohrohrzucker)
500 g Kokosmilch (aus der Dose)
1 kleine reife Papaya (ca. 300 g)
1 EL Rum
1 EL Ahornsirup

1 Die Limetten heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Beide Limetten auspressen. Den Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. den Limettensaft und die Kokosmilch dazugeben und alles unter Rühren langsam aufkochen, dann etwas abkühlen lassen. Die Hälfte vom Sesam und die Limettenschale unterrühren.

3 Die Mischung in eine Form geben und im Tiefkühlfach 4–5 Std. gefrieren lassen. Dabei zwischendurch mit einer Gabel immer wieder durchrühren, damit die Eiskristalle möglichst klein bleiben.

4 Papaya schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Rum und Ahornsirup beträufeln. Das Kokoseis ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und antauen lassen. Mit dem Eisportionierer zu Kugeln formen, in Schälchen geben und mit den Papayastücken garnieren. Mit dem restlichen Sesam (25 g) bestreut servieren.



AVOCADO-LIMETTEN-SORBET

Zum Dahinschmelzen an heißen Sommertagen

Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 30 Min.
Kühlzeit 6 Std.
pro Portion ca. 440 kcal
5 g EW · 29 g F · 38 g KH

125 g Zucker
2 Bio-Limetten
2 kleine Avocados
200 g Kokosmilch (aus der Dose)
¼ TL gemahlene Vanille
1 EL Kakaopulver
40 g Zartbitterkuvertüre (mind. 55 % Kakaoanteil)

1 In einem kleinen Topf 120 g Zucker mit 125 ml Wasser so lange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dabei ab und zu umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 2 1 Limette heiß waschen, dann abtrocknen und die Schale fein abreiben. Beide Limetten auspressen. Die Avocados halbieren, Kerne und Schalen entfernen (ergibt ca. 300 g Fruchtfleisch), die Hälften mit 4 EL Limettensaft fein pürieren. Kokosmilch, Zuckerlösung, Limettenschale und Vanille darunterühren.
- 3 Die Masse in einer Metallschüssel mit Folie abgedeckt ins Tiefkühlfach stellen. Nach ca. 1 Std. durchrühren, dann ca. alle 30 Min. wiederholen, bis die Masse in 4–6 Std. cremig fest gefroren ist (alternativ in der Eismaschine in 30–40 Min. gefrieren lassen).
- 4 Für die Sauce 6 EL Wasser, übrigen Zucker und den Kakao in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen. Die Kuvertüre hacken und in der Sauce schmelzen. Zum Servieren das Sorbet in Dessertschalen anrichten und mit der Schokosauce überziehen.

Goldene Zeiten

... für alle veganen Genießer!

Über **300 TIERFREIE-REZEPTHIGHLIGHTS** von Power-Frühstücksideen über One-Pot-Seelenröster bis hin zu veganen Küchenklassikern – mit Foto, gelingsicher und mehrfach getestet!

VEGANE BASICS einfach selber machen: Rezepte für Homemade-Nussmus, -Pflanzenmilch und mehr.

Zu jedem Rezeptkapitel das wichtigste **KNOW-HOW** rund um die vegane Küche: die besten Zutaten, Austausch- und Praxistipps, Ernährungsinfos und Co.

BESONDERS HERVORGEHOBEN: alle veganen Lieblinge von Seitanschnitzel mit Kartoffelsalat über Falafel bis hin zu Lasagne mit geschmorten Pilzen!

WG 453 Grundkochbücher
ISBN 978-3-8338-7570-0



9 783833 875700



www.gu.de