vegan&moi

So schmeckt vegan!

Rezepturen für Füllungen

Gärtnerin

vegan&moi Aromatic	1.000 g
Lauchzwiebelringe	400 g
Käse gerieben	500 g
Béchamelsauce	1.500 g
Wasser (kalt)	625 g
Salz	15 g
Muskat	5 g

Lauchzwiebeln, Käse, Salz und Muskat mit dem **vegan&moi**-Mix vermengen. Wasser und Béchamelsauce in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Die Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden.

Info

Die verwendeten, nicht veganen Zutaten, können selbstverständlich durch die entsprechenden veganen Ersatzprodukte ausgetauscht werden, um die Rezeptur strikt vegan zu halten.

South Style

vegan&moi Aromatic	1.000 g
Kidneybohnen	400 g
Mais	400 g
Schafskäse fein gewürfelt	250 g
Wasser (kalt)	1.000 g
Salsa	1.000 g
Salz	15 g
Rosmarin geschnitten	25 g

Kidneybohnen, Mais, Schafskäse, Salz und Rosmarin mit dem **vegan&moi**-Mix vermengen. Wasser und Salsa in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Die Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden.

Italian Style

vegan&moi Aromatic	1.000 g
Zwiebelbrunoise	250 g
Karotten klein gewürfelt	150 g
Käse gerieben	500 g
Tomatensugo	1.250 g
Wasser (kalt)	750 g
Salz	10 g
Rosmarin getrocknet	10 g

Zwiebeln, Karotten, Käse, Salz und Rosmarin mit dem **vegan&moi**-Mix vermengen. Wasser und Tomatensugo in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Die Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden.

Jägerin

vegan&moi Aromatic	1.000 g
Pilze (gehackt)	500 g
Kräuter gehackt	50 g
Röstzwiebeln	125 g
Crème fraîche	1.500 g
Wasser (kalt)	750 g
Salz	20 g

Pilze, Kräuter, Röstzwiebeln und Salz mit dem **vegan&moi**-Mix vermengen. Wasser und Crème fraîche in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Die Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden.

Weitere Rezepte und Anwendungsmöglichkeiten finden Sie auf unserer Website!
Dort werden kontinuierlich neue Ideen veröffentlicht.

Nährwerte

angerührte rohe Masse ohne weitere Zutaten

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (75 g)
Energie	507 kJ/121 kcal	380 kJ/91 kcal
Fett	2,9 g	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	0,3 g
Kohlenhydrate	9,1 g	6,8 g
davon Zucker	1,0 g	0,8 g
Ballaststoffe	4,8 g	3,6 g
Eiweiß	11,8 g	8,9 g
Salz	1,49 g	1,11 g

Zutaten

texturiertes Erbseneiweiß, Reisextrudat, Methylcellulose, Maisgrieß, Rapsöl, Salz, Aroma, Erbseneiweißisolat, Sonnenblumenkernmehl, Gewürz(e), Rote Bete-Saftpulver, Karamellpulver, Kräuter, Raucharoma, Citronensäure, Zwiebelpulver