

VEGANE KOHLROULADEN

ZUTATEN FÜR 5 KOHLROULADEN



- 175 g vegan&moi PURE
- 150g kaltes Wasser
- 150 g Gemüsefond (abgekühlt)
- 25 g Speiseöl
- 1 Zwiebel (angedünstet)
- 1 gehackter Knoblauch
- 5 g Senf
- 5 g Tomatenmark
- 6 g Salz
- 1 g Pfeffer
- 1,5 g Paprika
- 1 g Majoran
- 5 Weisskohlblätter (blanchiert)

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Knoblauch sowie die Gewürze mit vegan&moi PURE vermengen.

Wasser, kalten Gemüsefond und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.

Die Masse in 10 gleiche Teile portionieren, auf die blanchierten Weisskohlblätter verteilen und wickeln.

Nun die Kohlrouladen in einer Pfanne scharf anbraten.

Im Ofen die Kohlrouladen mit Wurzelgemüse (für die Sosse) bei ca. 180°C ca. 45 Minuten garen.

Für die Sosse:

Wurzelgemüse ausdrücken oder pürieren. Nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben und Sosse binden.

Mit Gewürzen und etwas veganer Sahne abschmecken.

