endorí
veggie kochbuch
Weihnachts-Edition
2022

FISCHBURGER MIT APFELCHUTNEY

mit endori veggie burger di mare

45 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	**endori veggie burger di mare**
4	Burger Brötchen
	z.B. Mehrkorn
8 Blätter	Eichblattsalat
1	Zwiebel, rot

Für das Apfelchutney:

2	Äpfel, mittelgroß
2	Zwiebeln, rot
1 Stk.	Ingwer, ca. 2 cm
½ TL	Senfkörner
1 EL	Öl
8 EL	Apfelessig
3 EL	Ahornsirup
	Salz

Für die Dillsauce:

8 EL	Joghurtalternative
4 Stiele	Dill, frisch
	oder 2 TL Dill, TK
1 Spritzer	Zitronensaft
	Salz

ZUBEREITUNG

Für das Chutney die Zwiebel kleinschneiden und in dünne Ringe schneiden. Apfel schälen, vierteln und in feine Spalten schneiden. Ingwer schälen und in sehr feine Würfel hacken. In einem Topf Öl erhitzen und darin Zwiebel, Senfkörner, Apfel und Ingwer etwas andünsten.

Ahornsirup und etwas Salz dazugeben, gut miteinander vermischen und mit Apfelessig ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten einkochen lassen. Das Chutney ist perfekt, wenn es etwas eingedickt ist und die Apfelscheiben nicht zerkocht sind.

Während das Chutney einkocht, Joghurtalternative, fein geschnittenen Dill, einen Spritzer Zitronensaft und Salz zu einer cremigen Sauce verrühren.

Für den Burger-Belag den Eichblattsalat waschen und trocken tupfen. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Burger Brötchen halbieren und in der Grillpfanne oder im Backofen kurz anrösten.

Für die **endori veggie burger di mare** ausreichend Öl in der Pfanne erhitzen und sie bei mittlerer Hitze 5–6 Minuten goldbraun anbraten. Alternativ laut Verpackungsbeschreibung in der Fritteuse oder im Backofen zubereiten.

Nun das Burger Brötchen mit Eichblattsalat, Dillsauce, **endori veggie burger di mare**, Apfelchutney und Zwiebeln belegen. Deckel drauf und genießen!

Guten Appetit!

Tipps:

Bereite vom Apfelchutney mehr zu – ein perfektes Weihnachtsgeschenk!

Statt Apfelchutney können auch fein geschnittene Apfelscheiben als Topping verwendet werden, die kurz in etwas Zitronensaft gezogen sind.

WINTEREINTOPF

mit endori veggie hack (roh)

60 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für den Eintopf:

200 g	Kartoffeln
150 g	Kürbis
1	Zwiebel, rot
140 g	Pastinake
150 g	Blumenkohl
80 g	Wirsing, 4–5 Blätter
1 L	Wasser
120 g	Rollgerste
1 ½ EL	Gemüsebrühe, Pulver
1 EL	Weizenmehl, Type 550
2 EL	Rapsöl
40 ml	Hafer Cuisine

Für die veggie Hackbällchen:

2 Pck.	**endori veggie hack (roh)**
½	Zwiebel, rot, klein
1 EL	Semmelbrösel
1 Prise	Koriander, gemahlen
¼ TL	Petersilie, getrocknet
etwas	Sojadrink (optional)
	Knoblauchpulver
	Salz & Pfeffer

Außerdem:

frische Petersilie, als Topping
schwarzes Sesamöl, als Topping
Körnerbrot, als Beilage

ZUBEREITUNG

Das Gemüse gründlich waschen, die Zwiebel klein hacken, die Pastinaken in Scheiben und den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen unterteilen. Den harten Strunk der Wirsingblätter entfernen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Anschließend das Mehl hinzugeben, gut verrühren und mit Wasser ablöschen. Gemüsebrühepulver unterrühren, Kartoffeln, Kürbis, Pastinake, Blumenkohl und Rollgerste hinzugeben und mit geschlossenem Deckel für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den geschnittenen Wirsing hinzugeben, alles gut verrühren und erneut für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Hafer Cuisine unterrühren, mit den Gewürzen abschmecken und auf der ausgeschalteten Herdplatte mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Für die Hackbällchen die Zwiebel fein hacken. Maronen mit den Händen gründlich zerbröseln. Zwiebel und Maronen mit **endori veggie hack**, Semmelbrösel und den Gewürzen zu einem Masse verkneten. Sollte die Masse zu trocken sein einen Schuss Sojadrink hinzugeben. Aus der Masse ca. 12 runde Bällchen formen. Diese anschließend in reichlich Öl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten.

Den Eintopf gemeinsam mit den Hackbällchen, sowie etwas frischer Petersilie und schwarzem Sesamöl als Topping servieren.

Guten Appetit!

endori

PILZGESCHNETZELTES

mit endori veggie pulled

50 min Vegetarisch

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für das Geschnetzelte:

2 Pck.	endori veggie pulled
1	Zwiebel, klein
1	Rosmarinzweig
20 g	Petersilie, frisch
25 g	Pflanzenmargarine
300 g	Cranberries
100g	Pilzmischung
100 ml	Mandel Cuisine

Für den Rotkohl:

500 g	Rotkohl
2	Äpfel
30 g	Pflanzenmargarine
300 ml	Apfelsaft, naturtrüb
etwas	Speisestärke
3 EL	Zucker

Für die Klöße:

1	Scheibe altes Brot
40 g	Panko o. Paniermehl
40 g	Pflanzenmargarine
750 g	Kloßteig
	etwas Salz

ZUBEREITUNG

Für das Geschnetzelte die Zwiebel in Scheiben schneiden. Rosmarin vom Zweig ziehen und mit Petersilie grob hacken. Pflanzenmargarine in einer großen Pfanne erwärmen und Cranberries darin für 3 Minuten braten. Zwiebeln, **endori veggie pulled** und Pilze in die Pfanne geben und 5 Minuten braten. Die gehackten Kräuter dazugeben und mit der Mandel Cuisine ablöschen. 3–4 Minuten bei niedriger Hitze einköcheln.

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Äpfel waschen und grob reiben. Einen großen Topf mit Pflanzenmargarine erhitzen, Rotkohl dazugeben und 3 Minuten dünsten. Anschließend mit Apfelsaft ablöschen. Salz, Zucker und Apfel hinzugeben. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten weitergaren, dabei immer wieder umrühren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und nach und nach dem Rotkohl zufügen, bis er glänzt und sämig ist.

Für die Klöße Brot in kleine Würfel schneiden. Pflanzenmargarine in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin goldbraun rösten. Mit einer Prise Salz abschmecken. Erneut Pflanzenmargarine in die vorher verwendete Pfanne geben und Brösel (Panko oder Paniermehl) darin goldbraun braten. 8 kleine Klöße aus dem Teig formen. Brotwürfel in die Mitte geben und wieder verschließen. Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Klöße in siedendem Wasser kochen, bis sie oben schwimmen. Klöße auf Tellern mit Bröseln bestreuen, dazu Geschnetzeltes und Rotkohl reichen.

Guten Appetit!

NUSSBRATEN

mit endori veggie hack

100 min Vegan

Profi-Tipp:
Zum leckeren Nussbraten Süßkartoffelpüree und Rosenkohl servieren.

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für den Braten:

1 Pck.	**endori veggie hack**
200 g	Sellerie
100 g	Karotten
1	Zwiebel
2	Scheiben Brot vom Vortag
100 ml	Cuisine, vegan
200 g	Hasel- und Walnüsse
50 g	Petersilie, frisch
200 g	Backpflaumen
2 EL	Senf
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Süßlupinenmehl
	Öl, Salz & Pfeffer
etwas	Speisestärke
3 EL	Zucker

Für die Bratensauce:

1 Bund	Suppengrün
1	Zwiebel
300 g	Champignons, braun
2 EL	Tomatenmark
200 g	Zuckerrübensirup
500 ml	Rotwein
500 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Kartoffelstärke
1 EL	Balsamico, dunkel

ZUBEREITUNG

Für den Braten den Ofen auf 180°C vorheizen. Sellerie, Karotten und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und das Gemüse hinzugeben. Bei mittlerer Hitze 3 Minuten dünsten.

Das **endori veggie hack** zusammen mit dem Gemüse in eine große Schüssel geben. Brot mit der veganen Cuisine in einer kleinen Schüssel vermengen und 5 Minuten einweichen lassen. Die Nüsse, Petersilie und Backpflaumen grob hacken und zur veggie hack-Gemüsemischung geben. Senf, Tomatenmark, Süßlupinenmehl und Brot hinzugeben und zu einem Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und 40 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

Für die Bratensauce etwas Öl in einem Topf erhitzen. Suppengrün und eine fein gewürfelte Zwiebel dazugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten. Braune Champignons halbieren, zum Gemüse geben und weitere 15 Minuten dünsten. Tomatenmark und Zuckerrübensirup hinzugeben und 1–2 Minuten köcheln lassen. Mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. Eine Stunde bei geringer Hitze köcheln.

Danach alles durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce erneut aufkochen. Währenddessen die Kartoffelstärke mit 4 EL kaltem Wasser vermengen und die Sauce damit nach und nach abbinden, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Zum Schluss die Sauce mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Guten Appetit!

BLÄTTERTEIG-TANNENBAUM

mit endori veggie hack (roh)

35 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für 2 Tannenbäume:

1 Pck.	endori veggie hack (roh)
4 Pck.	Blätterteig
1 EL	Öl zum Braten
1	Frühlingszwiebel, klein
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
2 Stiele	Petersilie, frisch
100 g	Streukäsealternative
100 g	Cranberries
etwas	Kokosmilch (Dose)
	Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

75 g	Basilikum
40 g	Pinienkerne
150 ml	Olivenöl
4 TL	Hefeflocken
	Salz & Pfeffer
2	Knoblauchzehen oder etwas Knoblauchpulver

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Pesto alle Zutaten in einem Mixer oder mit einem Stabmixer zu Pesto verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Knoblauchpulver abschmecken.

Die Frühlingszwiebel inkl. Grün klein schneiden.

Für das Hack Öl in einer Pfanne erhitzen und **endori veggie hack**, sowie die Frühlingszwiebel darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Petersilie klein hacken und ebenfalls unter das Hack mischen. Beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.

Zwei Blätterteige jeweils auf einem Backblech auslegen und das Pesto gleichmäßig auf beiden Blätterteigen verteilen. Das lauwarme **endori veggie hack**, sowie den Streukäse auf beiden Teigen verteilen, anschließend mit jeweils einem zweiten Blätterteig bedecken und leicht andrücken.

Mit einem scharfen Messer jeweils Tannenbäume ausschneiden. An den Seiten der Bäume werden jeweils 2–3 cm dicke Streifen eingeschnitten und diese eingedreht. Mit einem sternförmigen Keksausstecher aus dem übrigen Teig kleine Sterne ausstechen und diese ebenfalls auf einem Backblech verteilen. Die restlichen Teigstücke können eingedreht und ebenfalls mitgebacken werden. Vor dem Backen mit etwas Kokosmilch bepinseln und anschließend ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Vor dem Servieren mit Cranberries garnieren.

Guten Appetit!

WINTERBURGER MIT KÜRBIS-TRAUBEN-SENF
mit endori veggie burger

30 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für den Kürbis-Trauben-Senf:

140 g	Kürbis
80 ml	Wasser
100 g	Trauben
60 g	Senf (mittelscharf)
	Salz & Pfeffer

Für die karamellisierten Zwiebeln und Birnen:

2	Birnen, klein
2	Zwiebeln, rot, groß
1 EL	ÖL
1 EL	Ahornsirup

Außerdem:

2 Pck.	endori veggie burger
4	Burger Brötchen
150 g	Feldsalat
4 Stk.	Käsealternative in Scheiben
4 EL	Preiselbeerkompott
4 EL	Öl zum Braten
4	Spieße

ZUBEREITUNG

Für den Kürbis-Trauben-Senf den Kürbis in kleine Stücke schneiden und mit dem Wasser auf mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel weich kochen. Das überflüssige Wasser abkippen, gemeinsam mit Trauben, Senf, etwas Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer cremig mixen.

Birne an der dicksten Stelle in zwei daumendicke Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Beides in etwas Öl von allen Seiten anbraten, anschließend mit dem Ahornsirup karamellisieren. Von der heißen Platte nehmen und etwas nachziehen lassen.

endori veggie burger in etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Mit einer Scheibe Käsealternative belegen und beiseitestellen.

Burger Brötchen von den Innenseiten im restlichen Öl der Pattys knusprig braten. Anschließend die Unterseite des Burger Brötchens mit etwas Kürbis-Trauben-Senf bestreichen. Mit je einer Handvoll Feldsalat, einem mit Käsealternative belegten **endori veggie burger**, einer karamellisierten Birnenscheibe, karamellisierten Zwiebeln und einem EL Preiselbeerkompott belegen. Mit dem oberen Teil des Burger Brötchens schließen. Für einen optimalen Halt den Burger mit einem Spieß befestigen und servieren.

Guten Appetit!

VEGGIE WELLINGTON MIT WINTERGEMÜSE

mit endori veggie pulled thymian knoblauch

60 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für den Strudel:

2 Pck.	**veggie pulled** thymian knoblauch
1 Pck.	Blätterteig
2 EL	Öl zum Braten
100 g	Champignons, braun
100 g	Champignons, weiß
100 g	Kräuterseitling
2 Stiele	Petersilie, frisch
200 g	TK-Spinat, aufgetaut
1	Schalotte
½ TL	Paprikapulver
1 Msp.	Knoblauchpulver
1 TL	Frischkäsealternative
etwas	Muskatnuss, gerieben
etwas	Kokosmilch (Dose)
	Salz & Pfeffer

Für das Ofengemüse:

300 g	Kartoffeln, klein
1 Bund	Radieschen
160 g	Rosenkohl
1 ½ EL	Olivenöl
etwas	Ahornsiup
etwas	Rosmarin, getrocknet
etwas	Paprikapulver, edelsüß
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Gemüsebeilage Radieschen, Kartoffeln und Rosenkohl waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Marinade des Gemüses Öl, Ahornsirup und Gewürze miteinander vermischen und gemeinsam mit dem geschnittenen Gemüse in eine ofenfeste Form geben. Gut vermischen und im Ofen für 35–40 Minuten backen.

Für die Pilz-Spinatfüllung die Schalotte klein schneiden. Pilze waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Petersilie fein hacken. Den aufgetauten TK-Spinat mit den Händen ausdrücken, sodass die Flüssigkeit entweicht.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig anbraten. Pilze hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Anschließend TK-Spinat, sowie Frischkäse hinzugeben, gut verrühren und mit den Gewürzen und gehackter Petersilie verfeinern. Die Masse in ein Küchensieb geben und mit einem Löffel die übrige Flüssigkeit aus der Masse drücken, damit der Blätterteig beim Backen nicht aufweicht.
1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und **endori veggie pulled thymian knoblauch** darin knusprig anbraten.

Blätterteig ausrollen. Einen ca. 5–6cm dicken Streifen auf der kurzen Seite des Blätterteigs abschneiden und mit einem Plätzchenausstecher Sterne ausstechen. Pilz-Spinatfüllung, sowie gebratenes **endori veggie pulled thymian knoblauch** in der Mitte des Teigs verteilen und dabei jeweils 3–4cm zum Rand frei lassen. Anschließend die Ränder der langen Seite jeweils zur Mitte klappen und aneinanderdrücken. Die Enden der schmalen Seite jeweils einmal nach unten stülpen. Die ausgestochenen Sterne auf dem Blätterteig verteilen. Anschließend mit etwas Kokosmilch bepinseln und im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten gemeinsam mit dem Ofengemüse backen.
Gemüse und veggie Wellington gemeinsam servieren und genießen.

Guten Appetit!

GEFÜLLTE KUGELZUCCHINI

mit endori veggie hack (roh)

45 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 Pck.	**endori veggie hack (roh)**
4	Kugelzucchini, grün
1	Zwiebel, weiß
2	Tomaten
1	Knoblauchzehe
60 g	Käsealternative
1 EL	Senf, mittelscharf
2 EL	Chiasamen
90 g	Haferflocken
	Currypulver
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die gefüllten Zucchini den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse bzw. den inneren Teil mit einem Esslöffel herausschaben und beiseitestellen.

Den Knoblauch und die Zwiebel fein würfeln und in etwas Öl für 5 Minuten unter Rühren anschwitzen. Anschließend mit den gewürfelten Tomaten anreichern und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Das Innere der Zucchini fein gehackt mit dem **endori veggie hack**, den Haferflocken und Chiasamen vermengen, mit Salz, Pfeffer und etwas Currypulver abschmecken, wieder in die Zucchini füllen und diese im Anschluss mit der Käsealternative bestreuen.

Die Zucchini in einer Auflaufform platzieren, mit der Salsa auffüllen und für 30 Minuten bei 180 °C im Backofen schmoren.

Tipp: Junge Zucchini mit Blüten verwenden, diese mit Sauerrahmalternative füllen und die letzten 5 Minuten im Ofen mitgaren.

Guten Appetit!

WIRSING-ROULADE

mit endori veggie hack

60 min · Vegetarisch

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 Pck.	**endori veggie hack**
200 g	Perlgraupen
2	Zwiebeln, klein
2	Knoblauchzehen
40 ml	Weißwein
2	Eier
	Gemüsebrühe
2 EL	Petersilie, frisch
20	Champignons, braun
16	Kartoffeln, bunt
1	Wirsing
1 Bund	Schnittlauch
200 ml	Rotwein
100 g	Butter
100 ml	Rote Beete Saft
2 TL	Honig
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Beim Wirsing den Strunk abschneiden und die einzelnen Blätter lösen. Wenn das Wasser kocht, jedes einzelne Blatt für ca. 20–30 Sekunden blanchieren und in Eiswasser legen. Blätter trockentupfen und auf ein Tuch legen.

Für die Füllung Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Pilze grob hacken. Zwiebeln mit Knoblauch und Pilzen für 6 Minuten scharf anbraten. In eine Küchenmaschine geben und mixen. Eier, **endori veggie hack** und Petersilie dazu geben und in einer Schüssel alles gut vermischen.

Für die Perlgraupen Zwiebeln für 3 Minuten in Butter anschwitzen. Perlgraupen hinzugeben und zwei Minuten unter ständigem Rühren beobachten. Mit Weißwein ablöschen und ständig umrühren. Gemüsebrühe hinzugeben und bei niedriger Hitze für 5–10 Minuten einkochen, sodass die Perlgraupen noch bissfest sind.

Wirsingblätter auf ein Tuch legen und mit Pilzfüllung und Graupen belegen. Zu einer Roulade rollen und mit einem Bindfaden zusammenschnüren. Roulade in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, in eine Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln halbieren und in der Pfanne für 10 Minuten anbraten.

Für die Sauce Rotwein, Honig, Rote Beete Saft und Butter in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Das Ganze solange reduzieren, bis eine dicke Sauce entsteht. Die restlichen Perlgraupen mit ein wenig Butter und Schnittlauch erwärmen und auf den Teller geben. Roulade aus dem Ofen nehmen und den Faden abschneiden. Auf die Graupen geben und mit Kartoffeln und Sauce garnieren.

Guten Appetit!

KARTOFFELSALAT

mit endori veggie schnitzel

35 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	**endori veggie schnitzel**
1 kg	Kartoffeln, Drillinge
1	Zwiebel, rot
½ Bund	Radieschen
2 TL	Kapern
150 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Rapsöl
1 Bund	Dill, frisch
1 Bund	Petersilie, frisch
	Salz & Pfeffer
	Zucker

Tipp:
Der Kartoffelsalat kann auch einfach abgewandelt werden, indem anstelle des Gemüses, Pesto oder Kürbiskerne und Kürbiskernöl hinzugegeben werden.

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen oder dämpfen bis sie gar sind.

Für das Dressing die Gemüsebrühe einmal aufkochen und mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und abschmecken. Die gekochten Kartoffeln kurz abkühlen lassen, danach halbieren und mit dem Dressing noch warm marinieren.

Die Zwiebeln schälen, die Radieschen waschen, putzen und beides in feine Scheiben schneiden. Die Kapern gut abtropfen lassen. Die Kräuter waschen und grob hacken. Wenn die marinierten Kartoffeln nur noch lauwarm sind, das Gemüse, die Kräuter und das Öl zugeben, locker mischen und nochmals abschmecken.

Die **endori veggie schnitzel** mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt ca. 4–5 Minuten goldbraun anbraten.

Guten Appetit!

FISCHBURGER

mit endori veggie burger di mare

20 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	**endori veggie burger di mare**
4	Burger Brötchen
4 EL	Preiselbeeren
¼	Salatgurke
1	Tomate
1	Zwiebel, rot
40 g	Rucola
4 EL	Mayo, vegan
2 EL	Dijon Senf
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Burger Gurke, Tomate und Rucola waschen und anschließend Gurken und Tomaten in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Vegnae Mayo und Dijon Senf miteinander zu einem Dip verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ausreichend Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die **endori veggie burger di mare** zugeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten für insgesamt ca. 5–6 Minuten goldbraun anbraten.

Die Schnittflächen der Burger Brötchen in einer Pfanne anrösten. Auf die Schnittflächen der Burger Brötchen den Dip streichen. **endori veggie burger di mare** auf die untere Brötchenhälfte geben.

Die restlichen Zutaten darauf schichten. Burger zusammenklappen und servieren.

Guten Appetit!

CREMIG GEFÜLLTE HACKSTEAKS

mit endori veggie hack (roh)

55 min Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	**endori veggie hack (roh)**
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehe
1	Brötchen
200 g	Käsealternative am Stück
600 g	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
	Majoran
	Rosmarin
	Muskat
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Wedges die Kartoffeln gründlich waschen, in Spalten schneiden. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl marinieren und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C für 40–45 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und andünsten. Zusammen mit dem **endori veggie hack**, dem eingeweichten Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken.

Die Masse in 8 Portionen und den Käse in 8 Stücke teilen. Die veggie hack-Masse mit der Käsealternative füllen und zu Bouletten formen. In etwas Öl für ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze vollständig durchbraten und mit den fertigen Wedges anrichten.

Guten Appetit!

Tipp:
Dazu passen sowohl fruchtige als auch pikante Dips wie z.B.: Mangochutney oder Pico de Gallo.

STROGANOFF-TÖRTCHEN

mit endori veggie pulled thymian knoblauch

45 min · Vegetarisch

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für die Törtchen:

1 Pck.	**veggie pulled** thymian knoblauch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Rosmarinzweig
1	Thymianzweig
100 g	Enoki-Pilze
100 ml	Gemüsebrühe
540 g	Blätterteig
1	Ei
	Öl

Für den Salat:

100 g	Pekannüsse
200 g	Grünkohl
1	Granatapfel
1 EL	Essig
1 TL	Senf
2 EL	Öl
2	Birnen
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Törtchen den Ofen auf 190°C vorheizen. Zwiebel in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken. Rosmarin und Thymian zupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Enoki-Pilze und **endori veggie pulled** dazugeben und für 4 Minuten dünsten. Rosmarin und Thymian hinzugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und 3 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Blätterteig ausrollen und mit einer Törtchenform (oder Tasse) von etwa 7 cm Durchmesser 16–20 kleine Kreise ausstechen. Muffin- oder Törtchenformen einfetten, jeweils einen Teigkreis darin platzieren und bis zum Rand andrücken. Die Stroganoff-Füllung hineingeben, einen weiteren Teigkreis darauf platzieren und die Ecken der Teige zusammendrücken. Das Ei trennen und die Törtchen mit Eigelb bestreichen. Auf einem Blech 15–20 Minuten bei 200°C im Ofen goldbraun backen.

Für den Salat Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Grünkohl waschen und trocken tupfen, zerkleinern. Granatapfel halbieren und mit der Hand auspressen. Die im Saft verbliebenen Kerne und Reste der weißen Haut entfernen. Den Granatapfelsaft, Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Birne mit einem Sparschäler in Scheiben hobeln. Salat mit dem Dressing in einer Schüssel vermengen. Anschließend auf Tellern verteilen und mit der Birne, ein paar Granatapfelkernen und Pekannüssen garnieren. Den Salat mit den Stroganoff-Törtchen anrichten.

Guten Appetit!

GESCHNETZELTES MIT PILZEN

mit endori veggie pulled

40 min · Vegetarisch

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	**endori veggie pulled**
2	Lauchzwiebeln, rot
2	Knoblauchzehen
2	Karotten
150 g	Champignons, braun
150 g	Pfifferlinge
400 ml	Sahne
300 g	Spätzle
50 g	Butter
2	Rosmarinzweige
2	Thymianzweige
2	Petersilienzweige, frisch
200 g	Feldsalat
4	Radieschen
50 g	Rapsöl
20 ml	Essig
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Knoblauch und Karotten in feine Würfel schneiden. Champignons vierteln, Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Die Pilze mit Zwiebeln, Knoblauch und Karotten 5 Minuten dünsten. **endori veggie pulled** dazugeben, kurz mit anbraten und mit der Sahne ablöschen.

Rosmarin und Thymian abzupfen, fein hacken und hinzugeben. Das Ganze 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in viel Wasser kochen, anschließend in Butter 5 Minuten schwenken und mit Petersilie garnieren.

Salat putzen, Radieschen in feine Scheiben hobeln. Den Salat mit Essig-Öl Marinade anmachen. Geschnetzeltes, Spätzle und Salat anrichten.

Guten Appetit!

GREEK STYLE VEGGIE BURGER

mit endori veggie burger

15 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	**endori veggie burger**
4	Burger Brötchen
80 g	Rucola
½	Gurke
2	Tomaten
1	Zwiebel, rot
60 g	Kalamata Oliven
120 g	Schafskäsealternative
100 g	Joghurtalternative
1	Knoblauchzehe
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rucola waschen, putzen und trockenschleudern. Zwiebel schälen, Gurke und Tomaten waschen und alles in Scheiben schneiden oder hobeln. Den Knoblauch schälen und in die Joghurtalternative pressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Burger Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen kross anrösten. Die **endori veggie burger** in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Die untere Burger Brötchenhälfte mit dem Salat belegen, die entsteinten Oliven darauf verteilen und den heißen **endori veggie burger** daraufsetzen. Einen guten Klecks Knoblauchjoghurt auf den **endori veggie burger** geben, Tomatenscheiben, Gurken und Zwiebelscheiben darauf platzieren und die Schafskäsealternative darüber krümeln. Zum Schluss die andere Brötchenhälfte daraufsetzen und schmecken lassen!

Guten Appetit!

KNACKIGER GEMÜSESALAT

mit endori veggie schnitzel

25 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	**endori veggie schnitzel**
2	Zucchini, grün
4	Karotten
½	Radicchio
200 g	Joghurtalternative
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
4 EL	Olivenöl
20 g	Kresse Mix
	Salz & Pfeffer
	Zucker

ZUBEREITUNG

Zucchini und Karotten waschen und mit Hilfe eines Sparschälers in feine Streifen schälen.

Den Radicchio in feine Streifen schneiden und unter warmem Wasser waschen.

Den Radicchio, Zucchini und die Karottenstreifen in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren und mit etwas Olivenöl abrunden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Anschließend den Knoblauch und etwas Salz mit der Joghurtalternative vermischen.

Die **endori veggie schnitzel** mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze für ca. 4 Minuten braten.

endori veggie schnitzel und Salat auf Tellern anrichten und mit Joghurtdip, Zitronenspalte und Kresse garnieren.

Guten Appetit!

GEFÜLLTE CANNELLONI

mit endori veggie hack (roh)

50 min Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	**endori veggie hack (roh)**
700 g	Dosentomaten, gehackt
1	Zwiebel, weiß
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Basilikum
100 g	Frischkäsealternative
100 g	Reibekäsealternative
250 g	Cannelloni
2 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer
	Zucker

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Basilikum waschen und hacken.

Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig dünsten. **endori veggie hack** dazugeben und mitbraten. Die Hälfte der Tomaten sowie Basilikum zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Hacksauce 10 Minuten köcheln lassen.

Übrige Tomaten in eine Auflaufform gießen.

Cannelloni mit der **endori veggie hack** Masse füllen und nebeneinander in die Form legen.

Die Frischkäsealternative darauf verteilen und zum Schluss mit geriebener Käsealternative abrunden.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C für ca. 25 Minuten überbacken.

Wenn die Cannelloni fertig gegart sind, alles auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!

MINI QUICHE

mit endori veggie hack

35 min · Vegan

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für den Mürbeteig:

200 g	Mehl
80 g	Pflanzenmargarine
½ TL	Salz

Für die veggie hack-Füllung:

1 Pck.	**endori veggie hack**
1	Frühlingszwiebel, inkl. Grün
100 g	Champignons
3	Tomaten, getrocknet
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver
1 EL	Öl
1 EL	Pinienkerne (optional)
	Petersilie, frisch
	Salz

Für die Ei-Ersatz-Masse:

100 g	Kichererbsenmehl
1 TL	Maisstärke
1 Msp.	Kurkumapulver
¼ TL	Paprikapulver
¾ EL	Hefeflocken
50 ml	Haferdrink
100 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
	Pfeffer
	Knoblauchpulver
	Kala Namak
	Rosmarin & Pinienkerne als Topping

ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig Mehl, Margarine und Salz zu einem Teig verkneten. Falls nötig, etwas Wasser hinzugeben. Teig ausrollen und mit einem runden Keksausstecher oder einem Glas runde Kreise ausstechen. Diese einzeln nochmals mit einem Nudelholz dünn ausrollen und anschließend in den Mulden einer Muffinform auslegen.

Frühlingszwiebel und Knoblauch klein hacken, Champignons in Scheiben schneiden, getrocknete Tomaten klein schneiden.

In einer Pfanne 1–2 EL Öl erhitzen. Frühlingszwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Champignons und **endori veggie hack** hinzugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark, Paprikapulver, falls gewünscht die Pinienkerne und einen Schuss Wasser hinzugeben, alles gut vermischen und nochmals kurz braten lassen. Etwas gehackte Petersilie hinzugeben, gut unterheben und anschließend 1 EL der veggie Hackfüllung auf die Mürbeteigförmchen verteilen. Sollte etwas Füllung übrig bleiben, diese als Topping der Mini Quiche auf der Ei-Ersatz-Masse verteilen.

Für die Ei-Ersatz-Masse das Kichererbsenmehl mit den Gewürzen vermischen und mit dem Haferdrink zu einer Masse verrühren. Die Miniquiche damit auffüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Umluft im oberen Drittel für ca. 25–30 Minuten backen. Anschließend herausnehmen.

Vor dem Servieren mit etwas frischem Rosmarin, sowie Pinienkernen garnieren.

Guten Appetit!

AUF DIE PFÄNNCHEN, VEGGIE, LOS!
veggie inspiration für euer raclette
endori

MINI-PIZZA
mit endori veggie pulled thymian knoblauch

Deine Mini-Pizza aus dem Pfännchen kannst du dir natürlich nach Belieben belegen. Wie wäre es mit unserem würzigen **endori veggie pulled thymian knoblauch**, Artischocken, schwarzen Oliven und Paprika? Pizzateig im Pfännchen auslegen, Toppings drauf, mit Käse bestreuen und ratzfatz fertig!

ÜBERBACKENE GNOCCHI
mit endori veggie pulled

Für die Käsesauce benötigst du 250ml Milch, 2 Esslöffel Frischkäse, 50g würzigen Käse, Salz, Pfeffer und etwas Muskat. Bestreut mit frischem Basilikum, Petersilie und **endori veggie pulled** ein leckerer Sattmacher für dein Raclette!

GEFÜLLTE ZUCCHINI
mit endori veggie hack (roh)

Appetit auf gefüllte Zucchini? Für die würzige Füllung brauchst du unser rohes **endori veggie hack**, gewürfelte Paprika, etwas scharfen Ajvar und vegane Schafskäsealternative.

CURRYWURST-PFÄNNCHEN
mit endori veggie currywurst

Echte Currywurst gibt´ s nur am Berliner Kiosk? Bei uns halten sie auch Einzug ins Festtagsmenü und sind im Handumdrehen mit unseren **endori veggie bratwürsten**, einer würzigen Currysauce und Mais gezaubert.

KEBAB-PFÄNNCHEN
mit endori veggie kebab koriander paprika

Hol dir Nahost in dein Pfännchen mit unserem **endori veggie kebab koriander paprika**, knackigen Oliven, Zwiebeln und Tomate, überbacken mit veganer Schafskäsealternative. Dazu frisches Weißbrot und selbstgemachter Tsatsiki, die ohnehin auf der reich gedeckten Raclette-Tafel nicht fehlen dürfen.

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS
mit endori veggie hack

Die gefüllten Champignons, gefüllt mit **endori veggie hack**, Käse und frischen Kräutern, lassen sich perfekt im Vorfeld vorbereiten und sind eine leckere Bereicherung für dein Raclette-Menü.

KÜCHENTIPPS - SO WIRD‘S PERFEKT

endori ganz easy richtig zubereiten

PERFEKT EINGEKOCHT

Einige unserer endori veggie Produkte lassen sich wunderbar in Eintöpfen oder als Soßeneinlage verwenden. Hierzu empfehlen wir, die veggie Leckerbissen vorher anzubraten und erst zum Ende der Zubereitung mit in den Eintopf oder die Soße einzubringen.

PANIERTE PRODUKTE

Für die Extraportion Crunch außen und Saftigkeit innen, nimmst du unsere panierten veggie Leckerbissen am besten ca. 30 min. vor dem Frittieren aus dem Kühlschrank. So verringerst du die Dauer des Frittierens und wirst mit einem optimalem Crunch belohnt.

GRILLSPASS

Bei unseren veggie Produkten für Grill und Pfanne ist es besonders wichtig, niemals bei voller Hitze zu braten oder zu grillen. Hier liegt der Sweet Spot bei mittlerer Hitze: Denn nur ein schonendes Garen der Produkte bringt das perfekte Geschmacks- und Texturergebnis.

UND DAZU?

endori veggie Leckerbissen bringen eine schnelle und gute Sättigung. Deshalb empfehlen wir zu all unseren Produkten eine frische und knackige Beilage wie z.B. Grillgemüse oder verschiedene Salate. Das schmeckt zusammen nämlich nicht nur köstlich, sondern sorgt auch für einen extrem zufriedenen Magen.

endori

noch mehr Tipps →

endori.de/zubereitung

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!
endori
Das war noch nicht genug?
Noch mehr Rezepte gibt's hier
endori.de/rezepte