



Vegane Gerichte sind bunt,
abwechslungsreich und köstlich



Vegane Trendgerichte und praktische Basisrezepte

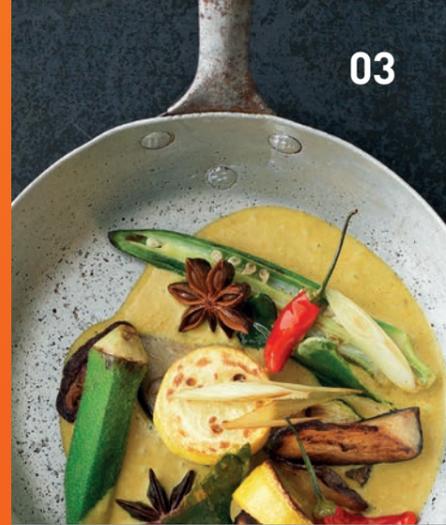
- frische Zutaten und kurze Garzeiten
- farbenfrohe Speisen mit exquisiten Aromen
- viele Gerichte auch für Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten geeignet
- eine köstliche Bereicherung für jede Speisekarte



01



02



03



04

- 01 Taboulé-Salat mit Granatapfel und Minze (S. 04)
- 02 Gnocchi mit Tomaten-Bohnen-Nage und Artischocken (S. 06)
- 03 Indonesische Auberginen-Gewürzpfanne (S. 07)
- 04 Veganes Schokoladenmousse (S. 08)

Frisch & Überraschend

01 Taboulé-Salat mit Granatapfel und Minze

02 Brotsalat mit frischer sommerlicher Tomatenvielfalt



Erfrischende Tipps zum Taboulé-Salat:

- Mit Zitronenspalten servieren
- Etwas gehackte Salzzitrone unter den fertigen Salat mischen

Cool & Trendig

01 Spaghetti mit veganer Bolognese

02 Veganes Club-Sandwich mit Chips

03 Veganer Burger



Taboulé-Salat mit Granatapfel und Minze

Taboulé in einer flachen Schale mit kochender KNORR Gemüse Kraftbouillon übergießen und zugedeckt ca. 30 Minuten quellen lassen, nach 15 Minuten einmal durchrühren. Ausgekühlten Taboulé mit gerösteten Pinienkernen, gewürfelten Tomaten und roten Peperoni, Granatapfelkernen, fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, gehackter Blattpetersilie und Pfefferminze-Blättern mischen. Passionsfruchtmark, KNORR Professional Gewürzpaste Paprika und Grenadine-Sirup kurz mixen und unter den Salat mischen oder à part servieren.

Die vollständigen Rezepte von Frisch & Überraschend finden Sie auf www.ufs.com

KNORR Gemüse Kraftbouillon:
Höchster Gemüseanteil, natürlicher Geschmack



Art. Nr.: 468, Verkaufseinheit: 6 x 1 kg EC

KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch:
Sofortige Geschmacksentfaltung



Art. Nr.: 66761, Verkaufseinheit: 2 x 750 g DOS

Veganes Club-Sandwich mit Chips

Geräucherten Tofu mit Olivenöl, KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch, KNORR Gemüse Kraftbouillon und KNORR Primerba Pesto Rosso 48 Stunden vakuumiert marinieren. Gegrillte Auberginen, Zucchini und Peperoni mit KNORR Professional Balsamico Vinaigrette warm marinieren. Holzofenbrot-Scheiben tosten und warmstellen. Tofu in feine Scheiben schneiden und kurz scharf anbraten. Brotscheiben mit veganer „Mayo“ (Rezept auf S. 10) bestreichen. Mit Tofu, gegrilltem Gemüse, Rucola, frischem Oregano und Basilikum belegen. Mit Gemüse- und Kartoffelchips servieren.

Lust auf mehr?
Alle Rezepte von Cool & Trendig warten auf www.ufs.com

Alles Gnocchi

- 01 Gnocchi mit Blumenkohl und geräucherter Tofu-Brotkruste
- 02 Zitronen-Gnocchi mit Lauchstreifen und grünem Pfeffer
- 03 Gnocchi mit Tomaten-Bohnen-Nage und Artischocken

Gekochte KNORR Gnocchi, Artischockenherzen, Oliven und Kapern kurz in Öl sautieren. Mit KNORR Umami Würzmischung abschmecken. KNORR Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana erhitzen, weiße Bohnen zugeben, mixen und mit Olivenöl aufmontieren. Tomaten-Bohnen-Nage in einen tiefen Teller geben und die Gnocchi darauf anrichten.

Alles Gnocchi?
Die detaillierten Rezepte finden Sie auf www.ufs.com



KNORR Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana:
Beste Qualität ohne Strünke, Haut oder Kerne



Art. Nr.: 87971, Verkaufseinheit: 6 x 2 kg DOS

Alles Asia

- 01 Fruchtiges Kokos-Curry
- 02 Mango-Aprikosen-Chutney
- 03 Asiatische Gemüsepfanne mit knusprigem Tofu
- 04 Indonesische Auberginen-Gewürzpfanne



Reis:
Gebratener Reis mit Gemüse
Indischer Gewürzreis
Reis Natur

Auberginen schneiden, leicht salzen und nach 30 Minuten trocken tupfen. Frische Shiitake-Pilze, Zucchini und Wirsing schneiden. Etwas Öl erhitzen, Sternanis darin sautieren bis er duftet. Geschnittene Kaffirlimettenblätter, zerdrückte Zitronengras-Stängel, grüne Currypaste, Tamarindenpaste, Kurkuma, gehackten und gemahlene Koriander, KNORR Professional Gewürzpaste Paprika, KNORR Professional Gewürzpaste Curry, Kokosflocken, Salz und braunen Rohrzucker beifügen. Mit Weißwein, Kokosmilch, Sojasauce und zubereiteter KNORR Gemüse Kraftbouillon aufgießen, gut mischen und 15 Minuten köcheln lassen. Gemüse portionsweise goldbraun sautieren und zur Sauce geben. Servieren Sie dazu ganz klassisch Parfum- oder Basmatireis.

Alle asiatischen Köstlichkeiten haben wir für Sie auf www.ufs.com gesammelt.

Süßes zum Löffeln

01 Veganes Schokoladenmousse

02 Veganes Frucht-„Eis“



Veganes Schokoladenmousse

Vegane Dessert-Basis (siehe S. 10) mit Nuss-Mus und Ahornsirup mischen. Vegane Sahnealternative steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Milchfreie Zartbitter-Schokolade schmelzen und unter die Masse heben. Mit Zartbitter-Schokospänen garnieren.

Die genauen Rezepte zu Süßes zum Löffeln können Sie auf www.ufs.com nachlesen.

**CARTE D'OR
Mango-Aprikose
Dessert Topping:**
Einfach perfekt
für süße
Spezialitäten



Art. Nr.: 18141, Verkaufseinheit: 6 x 1 kg FL



PHASE Goldflex flüssig:
Geruchsneutral und
besonders lange
haltbar



Art. Nr.: 13570, Verkaufseinheit: 1 x 10 l BIB

Desserts zum Verlieben

01 Veganer
„Cheesecake“

Vegane Kekse zerbröseln, mit Zucker mischen, flüssige vegane Margarine zugeben und gut mischen. Bröselmischung in eine mit Öl ausgestrichene, mehlierte Springform drücken und einen leichten Rand hoch ziehen. Tofu für mind. 10 Minuten in einem Passiertuch über einer Schüssel abtropfen lassen. Mit Zitronensaft und -schale, Zucker, flüssiger veganer Margarine, MONDAMIN Feine Speisestärke und Vanillemark mischen und gut pürieren. Auf dem vorbereiteten Kuchenboden verteilen, bei 180° C eine Stunde backen und im geschlossenen Ofen auskühlen lassen.

02 Fruchtiges Tempura

03 Vegane
Fruchtcreme

Desserts zum Verlieben
gibt's auch in unserer
Rezept-Datenbank auf
www.ufs.com

Vegane „Mayo“



Vegane Joghurt-Alternative



Vegane Dessert-Basis



Vegane „Eis“-Basis



Diese Basisrezepte finden Sie auf www.ufs.com

Produktvielfalt für die vegane Küche

Zahlreiche unserer Produkte sind vegan. Hier ein kleiner Auszug:



KNORR 1-2-3 Gekörnte Brühe Gemüse

Art. Nr.: 486, Verkaufseinheit: 6 x 1 kg EC



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine



KNORR Aromat Basmati Reis

Art. Nr.: 99735, Verkaufseinheit: 1 x 5 kg BTL



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine



KNORR Aromat Universal

Art. Nr.: 19755, Verkaufseinheit: 1 x 6 kg EIM



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine



KNORR Professional flüssige Bouillon Gemüse konzentriert

Art. Nr.: 11878, Verkaufseinheit: 6 x 1 l FL



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine



KNORR Professional Gewürzpaste Curry mild

Art. Nr.: 66757, Verkaufseinheit: 2 x 750 g DOS



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine



KNORR Professional Gewürzpaste Paprika

Art. Nr.: 66769, Verkaufseinheit: 2 x 750 g DOS



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine



MONDAMIN Feine Speisestärke

Art. Nr.: 1604, Verkaufseinheit: 4 x 2,5 kg KTN



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine



KNORR Professional Vinaigrette Balsamico

Art. Nr.: 75450, Verkaufseinheit: 6 x 1 l FL



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: Schwefeldioxid & Sulfite



KNORR Umami

Art. Nr.: 89807, Verkaufseinheit: 6 x 1 kg EC



Hauptallergene (unzubereitetes Produkt)
Enthält: keine



In den vorliegenden Materialien sind nur die in den UFS-Produkten enthaltenen Allergene erfasst. Stand der Angaben: Juli 2015. Bitte kontrollieren Sie alle weiteren von Ihnen verwendeten Zutaten selbst und überprüfen Sie auch die Aktualität der Angabe zu unseren Produkten anhand der Packung oder auf unserer Homepage www.ufs.com. Mehr Informationen und die Definitionen zu den hier aufgeführten Produkteigenschaften finden Sie ebenfalls auf unserer Homepage.

Detaillierte Produktinformationen zu den Artikeln
in dieser Broschüre finden Sie unter **www.ufs.com**



Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Deutschland GmbH
Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn

T 08 00/8 32 46 36 (gebührenfrei) **E** serviceteam@unileverfoodsolutions.de **W** www.ufs.com

