BÜRGER
PROFIKÜCHE

Rezeptheft vegan

MAULTASCHEN, SCHUPFNUDELN, PASTA

www.buerger-profikueche.de

Vegane Produkte von BÜRGER Profiküche

Ein Muss für jeden Gastronomen

Vegane Küche wird immer wichtiger:

1. **SOZIALE VERANTWORTUNG**

Themen wie Gesundheit, Tierwohl, Umweltschutz und Nachhaltigkeit werden für Endverbraucher immer wichtiger und sollten daher auch in den Küchen miteinbezogen werden.

2. **STEIGENDE NACHFRAGE**

Die Anzahl der Konsumenten der veganen Küche steigt konstant an: Mittlerweile sind rund 8 Mio. Menschen Vegetarier, 1,3 Mio. Veganer und bereits 46 Mio. Flexitarier.

3. **JUNGE ZIELGRUPPE**

Zu den Hauptkonsumenten der veganen Küche zählen vor allem die jüngeren Generationen, darunter die Millennials und Generation Z. Besonders gern gesehen sind vegane Gerichte daher in der Schul- und Hochschulgastronomie, aber auch allgemein in der Gastronomie in Großstädten.

Tipps für Großverbraucher:

- Klären Sie Ihre Kunden mit Printmedien (z.B. Aufsteller, Plakate oder Flyer), über Ihr veganes Angebot auf.
- Vermeiden Sie es, pflanzliche und fleischhaltige Gerichte auf dem Menü zu separieren.
- Vegane Gerichte können mit leichten Handgriffen zu vegetarischen oder sogar fleischhaltigen Gerichten umgewandelt werden. So können Sie ganz einfach auf die Wünsche Ihrer Kunden eingehen.

Vorteile der veganen Küche:

- Mit einem veganen Essensangebot können problemlos die unterschiedlichsten kulturellen und religiösen Bedürfnisse bedient werden.
- Verbraucher entscheiden sich immer öfter für eine gesunde und bewusste Ernährung.
- Veganes Kochen schont die Umwelt und die natürlichen Ressourcen.

Maultaschen

mit gebratenem Spargel und Ofentomaten

ZUTATEN
für 10 Personen

30 BÜRGER vegane Maultaschen
5 Knoblauchzehen
2-3 kleine rote Zwiebeln
2-3 Bund grüner Spargel
1000 g Kirschtomaten
10 EL Olivenöl
2-3 Bund Basilikum
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
2 ½ TL Zucker

ZUBEREITUNG
ca. 45 Minuten

1. Den Ofen auf 150 °C vorheizen.
2. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Vom Spargel das untere holzige Ende abschneiden und die Spargelstangen dann in etwa 3 cm breite Stücke schneiden.
3. Die Kirschtomaten halbieren und mit dem Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen und mit 5 EL Olivenöl marinieren. Die marinierten Kirschtomaten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Ofenblech verteilen und für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. In der Zwischenzeit die Maultaschen nach Packungsangabe erwärmen. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke mit den Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und zum Spargel geben.
4. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit dem Spargelgemüse auf Tellern anrichten. Die Maultaschen auf das Gemüse setzen und sofort servieren.

ZUTATEN
für 10 Portionen

30 BÜRGER vegane Maultaschen
2 ½ Handvoll Frühlingskräuter, z.B. Kerbel, Sauerampfer, Schnittlauch, Petersilie
500 g bunter Blattsalat, geputzt
5 EL Zitronensaft, frisch gepresst
2 ½ EL Honig
10 EL Olivenöl
30 junge Möhrchen
10 EL vegane Butter
2 ½ EL Zucker
Saft von 2 ½ Orangen
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG
ca. 30 Minuten

1. Die Kräuter zupfen und von den festen Stielen befreien. Kräuter und Blattsalat in einer Schüssel vorsichtig vermengen.
2. Aus dem Zitronensaft, dem Honig und dem Olivenöl ein Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Möhrchen schälen und der Länge nach halbieren. 5 EL vegane Butter in einer Pfanne erhitzen und die Möhrchen darin anbraten. Den Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und die Möhrchen bissfest garen.
4. In der Zwischenzeit die Maultaschen nach Packungsangabe zubereiten. Die übrige Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Maultaschen darin von beiden Seiten anbraten bis sie Farbe nehmen.
5. Den Frühlingskräutersalat mit dem Dressing marinieren und auf Teller anrichten. Die angebratenen Möhrchen auf den Salat geben und die angebratenen Maultaschen darauf verteilen.

Maultaschen

mit Frühlingskräutersalat und gebratenen jungen Möhrchen

Salat mit

ZUTATEN
für 10 Portionen

20 BÜRGER
vegane Maultaschen
4 l Gemüsebrühe
750 g gemischte Pilze, hier Kräuterseitlinge und Pfifferlinge (auch Austernpilze oder braune Champignons sind möglich)
2-3 mittelgroße Schalotten
2-3 kleine Butternuss-Kürbisse
2-3 Granatäpfel
250 g Rucola und/ oder Red Chard-Salat
7 ½ EL Kürbiskerne
ein paar EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

DRESSING:
125 ml Olivenöl
5 EL Cranberry-Essig
1 ½ EL Ahornsirup
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG
ca. 50 Minuten

1. Die Maultaschen in eine leicht köchelnde Gemüsebrühe geben und laut Packungsanweisung ohne weiteres Kochen 8 bis 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Maultaschen mit einer Schaumkelle aus der Brühe nehmen, abtropfen lassen und erst einmal beiseitestellen.
2. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie leicht bräunen und duften und als knuspriges Salat-Topping für später zur Seite stellen.
3. Den Butternuss-Kürbis schälen, entkernen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Die Kürbis-Würfel in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben, mit etwas Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer mischen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C den Kürbis dann ca. 15 bis 20 Minuten garen und die Würfel einmal zwischendurch wenden. Wenn der Kürbis fertig geröstet ist, die Würfel aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Inzwischen die Pilze mit einem trockenen Tuch oder einem Pinsel säubern. Bitte nicht unter Wasser waschen. Die Kräuterseitlinge längs in Scheiben schneiden und die Pfifferlinge in mundgerechte Stücke zerpflücken.
5. Die Schalotte pellen und in feine Ringe schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Pilze sowie Schalotten darin 5 Minuten anbraten. Das Ganze beim Braten mit einer kleinen Prise Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Granatäpfel öffnen und die Kerne herauslösen. Den Salat waschen und trockenschleudern. Beides zum Mischen des Salats bereitstellen.
7. Für die Zubereitung des Salat-Dressings einfach alle Zutaten in einem Schraubglas mischen und kräftig schütteln.
8. Die gegarten, abgetropften Maultaschen in ca. 1 ½ cm breite Streifen schneiden. 1 bis 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschen-Streifen darin ca. 5 Minuten goldbraun anbraten.
9. Zu guter Letzt die vorbereiteten Salatzutaten noch zu einem üppig herbstlichen Sattmacher-Salat in einer großen Schüssel zusammenmischen, das Dressing dazugeben und den Salat mit den gebratenen Maultaschen toppen.

Maultaschen,

Butternuss-Kürbis, Kräuterseitlingen & Pfifferlingen

Belegte Brote

mit Maultaschen

ZUTATEN
für 10 Portionen

10 BÜRGER vegane Maultaschen
500 g tiefgekühlte Erbsen
5 reife Avocados
2 -3 Bund Minze
Saft von 1 ½ Zitronen
Salz
Pfeffer
bunte Kresse
20 Weißbrotscheiben

ZUBEREITUNG
ca. 25 Minuten

1. Die Weißbrotscheiben toasten.
2. Erbsen in Salzwasser 2 Minuten blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend in einen hohen Becher füllen.
3. Avocados schälen, von den Kernen befreien und in groben Stücken zu den Erbsen in den Becher geben. Minze, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren.
4. Die Avocadocreme auf die Brotscheiben verteilen.
5. Maultaschen in der Pfanne anbraten. Danach etwas abkühlen lassen.
6. Anschließend Maultaschen in Scheiben schneiden und auf die Avocadocreme legen. Mit Kresse bestreuen und mit einer weiteren Brotscheibe belegen.

Rhabarber-Maultaschen-Galette

ZUTATEN
für 1 Galette

TEIG:
125 g Mehl
1/2 TL Zucker
1 Prise Salz
85 g Margarine oder vegane Butter, kalt in kleinen Würfeln
3 EL Eiswasser (Wasser mit Eiswürfel versehen)

FÜLLUNG:
2 BÜRGER vegane Maultaschen
300 g Rhabarber
200 g veganer Frischkäse
100 g vegane Crème fraîche
2 Prisen Piment d'Espelette (fruchtig) oder Chiliflocken
½ TL Curry (süß)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1-2 EL Sojamilch

ZUBEREITUNG
ca. 25 Minuten

1. In einer großen Schüssel das Mehl, den Zucker und das Salz vermengen. Anschließend 3 kleine Teelöffel kalte Margarine hinzufügen und mit einer Gabel in das Mehl einarbeiten, bis die Mischung die Konsistenz von grobem Mehl hat. Die restliche Margarine hinzugeben und mit einer Gabel einarbeiten, bis die Margarine-Stücke so groß wie Erbsen sind.
2. Dann 3 Esslöffel Eiswasser zur Mehlmischung hinzugeben. Alles mit einer Gabel oder den Fingern leicht verarbeiten. Der Teig sollte dabei relativ krümelig bleiben, aber zusammenhalten. Den Teig in eine kreisrunde Form bringen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
3. Den Rhabarber waschen, trocknen, schälen und in 1 cm große Rauten schneiden.
4. Die veganen Maultaschen nach Anleitung garen. Abkühlen lassen und in Streifen schneiden.
5. Den veganen Frischkäse und die vegane Crème fraîche miteinander vermengen. Mit Curry, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Den Teig gleichmäßig kreisrund ausrollen. Dafür den Teig zwischen zwei Backpapier-Schnitte legen. Er sollte am Ende ca. 32 bis 35 cm Durchmesser haben.
8. Den Teig mit Backpapier auf ein Backblech legen. 2 Esslöffel Curry-Creme auf der Galette verteilen, dabei einen Rand von 4 bis 5 cm lassen. Rhabarberstücke und Maultaschen reihenweise auf der Galette anrichten.
9. Galette mit Salz und Pfeffer bestreuen und den Rand nach innen einklappen. Den Rand mit etwas Sojamilch bepinseln.
10. Für etwa 30 bis 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Galette goldbraun ist. Zusammen mit der restlichen Curry-Creme servieren und genießen.

ZUTATEN
für 10 Portionen

SALAT:
15 BÜRGER vegane Maultaschen
500 g Babyspinat
500 g TK- oder frische Erbsen
5 Stück Ringelbeete
2-3 Gurken
2-3 Bund Radieschen
2-3 Weißkohl
10 EL Weißweinessig
10 EL Olivenöl
1 ½ TL Senf
2-3 Prisen Zucker
Kresse
Rote Beete-Sprossen
Salz
Pfeffer

TAHINI-DRESSING:
10 EL Tahini
2 ½ EL Limettensaft
12 EL Wasser

ROTE BEETE-HUMMUS:
5 Stück gekochte Rote Beete
600 g gekochte Kichererbsen
2 ½ TL Tahini
2 ½ TL Zitronensaft
1 ½ TL Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG
ca. 25 Minuten

1. Zuerst den Weißkohlsalat vorbereiten. Dazu den Weißkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben. Etwa 2,5 l Wasser zum Kochen bringen. Den Weißkohl mit dem kochenden Wasser übergießen, 5 EL Weißweinessig dazugeben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das Wasser abgießen. Den Weißkohl mit 5 EL Olivenöl und 2,5 EL Weißweinessig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut durchmischen und beiseitestellen.
2. Die Zutaten für den Rote Beete-Hummus zusammen in einen Mixer geben und glatt pürieren. Evtl. etwas Wasser dazugeben, wenn der Mixer die Zutaten nicht greifen kann.
3. Die Zutaten für das Tahini-Dressing glattrühren und beiseitestellen.
4. Die Erbsen in kochendem Wasser kurz blanchieren, eiskalt abschrecken, glattrühren und beiseitestellen. Die Gurke waschen, mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden und längs einrollen. Die Radieschen und die Ringelbeeten in dünne Scheiben schneiden. Aus 2,5 EL Weißweinessig, 2,5 EL Olivenöl, dem Senf und dem Honig eine Vinaigrette rühren. Den Spinat waschen, abtropfen lassen und mit der Vinaigrette vermischen.
5. Die Maultaschen in 2,5 EL Olivenöl goldbraun anbraten. Mit etwas frischer Kresse würzen und halbieren.
6. Zum Anrichten der Bowls jeweils ca. 2 Handvoll Spinat in insgesamt 10 Schüsseln geben. Die Erbsen dazugeben, die Gurken aufteilen und jeweils einige Scheiben Ringelbeete und Radieschen hinzufügen. Ein bis zwei Esslöffel Weißkrautsalat und je drei halbe Maultaschen in die Schüsseln geben. Einen großen Esslöffel Rote Beete-Hummus drauf – und zum Schluss mit dem Tahini-Dressing beträufeln. Nach Wunsch mit Kräutern und Sprossen dekorieren.

Frühlingshafte

Maultaschen-Bowl

Alblinsen-Salat

mit Maultaschen, Brokkoli und Orange

ZUTATEN
für 10 Portionen

BROKKOLI & MAULTASCHEN:
10 BÜRGER vegane Maultaschen
250 g Bimi oder Brokkoliröschen
5 Frühlingszwiebeln
5 TL Olivenöl
2 ½ TL vegane Butter
Fleur de Sel
frisch gemahlener Pfeffer

SALAT & DRESSING:
325 g Alblinsen oder Berglinsen
2 ½ Knoblauchzehen
5 Orangen
2 ½ Msp. Dijonsenf
2 ½ EL Balsamico Bianco
5 EL Olivenöl
2-3 Prise Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG
ca. 40 Minuten

1. Die Alblinsen mit einer geschälten Knoblauchzehe in einem Topf mit kaltem Wasser aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis sie gar sind. Sie sollten noch leicht bissfest sein. Anschließend abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Die Orangen so schälen, dass keine weißen Häute mehr am Fruchtfleisch zu sehen sind. Anschließend mit einem scharfen Messer die einzelnen Filets herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Für das Orangendressing 8 EL Orangensaft mit Dijonsenf, Balsamico und Olivenöl verrühren, dabei mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
3. Bimi oder Brokkoliröschen und die Frühlingszwiebeln waschen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den restlichen Knoblauch fein hacken. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Bimi bzw. Brokkoli und die Frühlingszwiebeln darin unter Rühren ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Den Knoblauch dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Bimi oder Brokkoli aus der Pfanne nehmen, mit den Alblinsen in eine große Schüssel geben und mit dem Orangendressing vermischen.
4. Die Maultaschen in Würfel schneiden und in der Pfanne in der veganen Butter anbraten.

Veganes Maultaschen-Biryani

ZUTATEN
für 10 Portionen

30 BÜRGER vegane Maultaschen
500 g Basmati-Reis
2-3 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
25 g Ingwer
5 EL Ghee oder Kokosöl
Je 1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Curry
Je ½ TL gemahlener Kardamom, Zimt, Nelken
375 g Erbsen (TK)
2-3 rote Paprika
125 g Cashews
50 g gehobelte Mandeln
125 g Rosinen
4 EL Röstzwiebeln
frische Minze

ZUBEREITUNG
ca. 60 Minuten

1. Den Reis 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebeln, Knoblauchzehen und den Ingwer schälen und fein hacken. Das Ghee in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Dann alle Gewürze dazugeben und einige Minuten rösten, bis sie anfangen, zu duften. Anschließend den Reis abgießen und dazugeben. Mit Wasser aufgießen, bis der Reis bedeckt ist, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.
2. Währenddessen die Paprika fein würfeln. Paprikawürfel und Erbsen zum Reis geben, einmal umrühren. Die Maultaschen schräg halbieren und ebenfalls zum Reis geben. Alles nochmals 10 bis 15 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss die Rosinen, Cashewkerne und Röstzwiebeln unterheben.
3. Mit frischer Minze und gehobelten Mandeln bestreuen.

ZUTATEN
für 10 Personen

30 BÜRGER vegane Maultaschen
1125 g Wirsing
1125 g Hokkaidokürbis
2-3 Gemüsezwiebeln
10 EL vegane Butter
750 ml Gemüsebrühe
5 EL Petersilie, fein gehackt
Sonnenblumenöl zum Frittieren
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG
ca. 35 Minuten

1. Den Wirsing von den dicken Rippen befreien und in ca. 3 cm breite Blättchen schneiden. Den Kürbis putzen und fein würfeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in feine Streifen schneiden.
2. 5 EL Butter in einem Topf schmelzen und den Wirsing mit dem Kürbis darin andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
3. In der Zwischenzeit reichlich Sonnenblumenöl in einem Topf auf mittlere Temperatur erhitzen. Die Zwiebelstreifen zugeben und langsam bräunen. Die knusprig braunen Röstzwiebeln dann aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Maultaschen nach Packungsangabe zubereiten.
5. Die gehackte Petersilie unter das Wirsing-Kürbis-Gemüse mengen und die restliche Butter gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Das Gemüse dann auf Tellern anrichten und die Maultaschen daraufsetzen. Mit den Röstzwiebeln bestreuen.

Maultaschen

mit Wirsing und Kürbis

Vegane Maultaschen

mit Salat von lila Kartoffeln und Spinat

ZUTATEN
für 10 Personen

30 BÜRGER vegane Maultaschen
2000 g lila Kartoffeln
375 g Spinatsalat, küchenfertig geputzt
2-3 rote Zwiebeln
2-3 Kästchen lila Kresse
2-3 Bund Schnittlauch
450 ml Gemüsebrühe
7 ½ EL Feigensenf
7 ½ EL Himbeeressig
12 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG
ca. 60 Minuten

1. Die lila Kartoffeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, auf ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Kresse vom Beet schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
3. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. 2,5 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und den Feigensenf einrühren. Den Himbeeressig und das übrige Olivenöl einrühren und das Dressing über die Kartoffeln geben. Alles gut durchmischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die veganen Maultaschen nach Packungsangabe zubereiten. Den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Spinatsalat und den Schnittlauch untermengen. Den Salat dann auf Tellern anrichten und die Maultaschen darauf verteilen. Mit der lila Kresse bestreuen.

ZUTATEN
für 10 Portionen

30 BÜRGER vegane Maultaschen
500 g grüner Blattsalat gemischt,
z.B. Kopfsalat, Eichblatt, Rucola, Feldsalat
2-3 Bund Schnittlauch
2-3 Bund Kerbel
2-3 Bund glatte Petersilie
2-3 Bund grüner Spargel
5 EL Zitronensaft, frisch gepresst
5 EL Apfelessig
7 ½ EL Olivenöl
7 ½ EL Rapsöl
Zucker
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG
ca. 30 Minuten

1. Den Salat putzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kerbel- und Petersilienblätter von den Zweigen zupfen. Den Salat und die Kräuter in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen.
2. Vom Spargel das untere holzige Ende abschneiden und die Stangen quer halbieren. Den Spargel dann in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen, auf ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abkühlen. Aus dem Zitronensaft, dem Apfelessig und dem Öl ein Dressing rühren und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Maultaschen nach Packungsangabe zubereiten. Den Spargel und den Kräutersalat mit dem Dressing marinieren und auf Tellern verteilen. Die Maultaschen darauf verteilen.

Maultaschen

auf Kräutersalat mit grünem Spargel

Panierte Schupfnudeln

mit Erbsen-Hummus

ZUTATEN
für 10 Personen

HUMMUS:
1000 g tiefgekühlte Erbsen
2-3 Bund Koriander (ersatzweise Petersilie)
Saft und Abrieb von 1 ½ Bio-Limetten
7 ½ TL Tahin
2 ½ EL Olivenöl
Meersalz
Pfeffer

SCHUPFNUDELN:
1250 g BÜRGER vegane Schupfnudeln
4-5 EL vegane Butter
9-10 EL Panko-Paniermehl
500 g Zuckerschoten

ZUBEREITUNG
ca. 30 Minuten

1. Die tiefgekühlten Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren und dann kalt abschrecken.
2. Den Koriander waschen und grob zupfen, die Limettenschale abreiben und Limettensaft auspressen. Erbsen, Koriander, Limettensaft und -abrieb, Tahin sowie das Olivenöl in einen hohen Becher geben und zu einem feinen Hummus pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Butter oder Pflanzenfett in der Pfanne erhitzen. Schupfnudeln hineingeben und ca. 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten.
4. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und Panko-Brösel darin kurz anbraten. Schupfnudeln darin schwenken.
5. Zuckerschoten in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und kalt abschrecken.
6. Alles gemeinsam servieren.

Süsse Schupfnudeln

mit Mohnbutter und Portwein-Erdbeeren

ZUTATEN
für 10 Portionen

SCHUPFNUDELN:
1250 g BÜRGER vegane Schupfnudeln
5-6 EL vegane Butter
2-3 EL Blaumohn

PORTWEIN-ERDBEEREN:
750 g Erdbeeren
12 EL Zucker
125 ml Portwein
2-3 Zimtstangen

ZUBEREITUNG
ca. 25 Minuten

1. Butter in der Pfanne erhitzen. Schupfnudeln hineingeben und ca. 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten.
2. Erdbeeren vierteln und mit dem Zucker, dem Portwein und den Zimtstangen in einen Topf geben. Bei sanfter Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und Blaumohn hinzugeben. Anschließend Schupfnudeln dazugeben und alles durchschwenken.
4. Mit den Portwein-Erdbeeren servieren.

ZUTATEN
für 10 Portionen

2 kg BÜRGER Vegane Schupfnudeln
500 g Babyspinat
2 Granatäpfel
2-3 Pfirsiche
2-3 Knoblauchzehe
2 Bund Petersilie
175 g Rauchmandeln
375 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG
ca. 30 Minuten

1. Den Babyspinat putzen. Die Kerne aus den Granatäpfeln lösen. Die Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und die Pfirsichhälften würfeln. Die Knoblauchzehen schälen.
2. Die Blätter von den Petersilienstielen zupfen und mit den Rauchmandeln, den Knoblauchzehen und dem Olivenöl im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die veganen Schupfnudeln nach Packungsangabe in der Pfanne zubereiten.
4. Den Spinat, die Granatapfelkerne und die Pfirsichwürfel zugeben und kurz mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Das Pesto zu den Schupfnudeln geben und alles gut miteinander vermengen. Mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten.

Vegane Schupfnudeln

mit Rauchmandel-Petersilien-Pesto

Vegane Spätzle

mit Berglinsenvinaigrette, Datteln und gelben Tomaten

ZUTATEN
für 10 Portionen

2 kg BÜRGER Vegane Spätzle
200 g Berglinsen
20 Datteln, entsteint
500 g gelbe Kirschtomaten
5 Stangen Staudensellerie
2 rote Zwiebeln
250 ml Gemüsefond
5 EL Weißweinessig
7-8 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Etwas Kerbel zur Garnitur

ZUBEREITUNG
ca. 30 Minuten

1. Die Berglinsen in gesalzenem Wasser bissfest garen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Datteln in Ringe schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Den Staudensellerie putzen und würfeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften in Streifen schneiden.
3. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Selleriewürfel darin leicht anbraten, die Zwiebelstreifen zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Vom Herd nehmen und den Essig unterrühren. Die Berglinsen, die Kirschtomaten und die Datteln zugeben.
4. Die veganen Spätzle nach Packungsangabe in einer großen Pfanne zubereiten.
5. Die Linsenmischung dazu geben und alles gut miteinander vermengen. Auf Tellern anrichten und mit Kerbel garnieren.

ZUTATEN
für 10 Portionen

1500 g BÜRGER Gnocchi di barbabietole
375 g Zuckerschoten
125 g Sonnenblumenkerne
2 ½ EL Puderzucker
250 g feiner Rucola
7 ½ EL Olivenöl
2 ½ EL vegane Butter
2 ½ TL Zitronensaft, frisch gepresst
Rosa Pfefferbeeren
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG
ca. 25 Minuten

1. Die Gnocchi nach Packungsangabe garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Auf ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zuckerschoten dann der Länge nach in feine Streifen schneiden.
3. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Puderzucker über die Kerne stäuben und bei mittlerer Temperatur langsam karamellisieren lassen. Die karamellisierten Kerne dann auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.
4. 3 EL Olivenöl und 2 ½ EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin schwenken. Die Zuckerschoten zugeben und erwärmen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Rucola in eine Schüssel geben und mit dem übrigen Olivenöl, dem Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer marinieren.
5. Jeweils etwas von dem Rucola auf Teller verteilen, die Gnocchi darauf geben und mit dem übrigen Rucola sowie den karamellisierten Sonnenblumenkernen bestreuen. Mit einigen Rosa Pfefferbeeren garnieren und sofort servieren.

Gnocchi di Barbabietole

mit Rucola und Zuckerschoten

Gnocchi di patate dolci

mit knusprigen Austernpilzen und Erbsenpesto

ZUTATEN
für 10 Portionen

1500 g BÜRGER Gnocchi di patate dolci
800 g Austernpilze
1 rote Zwiebel
200 ml Olivenöl
600 g Erbsen, TK
200 ml Weißwein
4 EL Zitronensaft
2 Bund Basilikum
60 g Mandeln gemahlen
10 ml Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker

ZUBEREITUNG
ca. 45 Minuten

1. Die Austernpilze vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen schneiden.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.
3. Die Erbsen zugeben und ebenfalls etwa 2 Minuten andünsten. Die Hälfte der Erbsen in ein hohes Gefäß geben, die übrigen bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.
4. Den Weißwein, das übrige Olivenöl, den Zitronensaft, die gezupften Basilikumblätter und die gemahlenen Mandeln in den Becher zu den Erbsen geben und mit dem Mixstab fein pürieren. Das Erbsenpesto mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zucker würzen.
5. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Austernpilze darin knusprig anbraten. Die Pilze aus der Pfanne nehmen und zu den übrigen Erbsen geben.
6. Die Gnocchi nach Packungsangabe zubereiten und mit den Pilzen und den Erbsen vermengen. In tiefen Tellern anrichten und jeweils etwas Erbsenpesto darüber geben.

ZUTATEN
für 10 Personen

1500 g BÜRGER Gnocchi di patate dolci
2-3 rote Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
2-3 rote Thai-Chilischoten
125 g junge Ingwerknolle
375 g kleine Shiitake Pilze
2-3 kleiner roter Chinakohl, ersatzweise herkömmlicher Chinakohl
2 ½ EL Kokosöl
375 ml Gemüsebrühe
500 ml Kokoscreme
2 ½ EL gelbe Currypaste
150 g Kokosnusschips
1-2 Bund Koriander
Salz

ZUBEREITUNG
ca. 25 Minuten

1. Die Gnocchi nach Packungsangabe garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne und den Stiel entfernen und die Schotenhälften sehr fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls sehr fein hacken. Die Pilze vom Stiel befreien und halbieren. Vom Chinakohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk großzügig wegschneiden. Den Kohl dann in breite Streifen schneiden.
3. Das Kokosöl in einem Wok oder einer großen Pfanne Erhitzen, die Zwiebelstreifen, den gehackten Knoblauch und die gehackte Ingwerknolle darin andünsten. Die Pilze und die Chinakohlstreifen zugeben und anbraten. Die Chilischote zugeben und alles mit der Gemüsebrühe ablöschen.
4. Die Kokoscreme zugießen und aufkochen. Die Currypaste unter die Kokossoße rühren und bei mittlerer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Gnocchi zugeben und alles miteinander vermengen. Vom Herd nehmen und 3 Minuten ziehen lassen. Auf Teller oder in Schalen anrichten und mit dem gezupften Koriander und den Kokosnusschips bestreuen.

Gnocchi di patate dolci

mit Shiitake, Chinakohl und Kokosnuss

Gnocchi di Barbabietole

mit geröstetem Wurzelgemüse und Walnüssen

ZUTATEN
für 10 Portionen

1500 g BÜRGER Profiküche Gnocchi di barbabietole
3 Karotten
3 Petersilienwurzeln
1 Stange Lauch
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Thymian, fein gehackt
4 EL pflanzliche Butter
600 ml Hafersahne
200 ml Hafermilch
100 g Walnusskerne
Muskatnuss, gerieben
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG
ca. 80 Minuten

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Karotten und die Petersilienwurzeln schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in breite Streifen schneiden.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin kräftig anrösten und dann bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten braten. Den Thymian zugeben und kurz mitbraten.
4. 3 EL pflanzliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gnocchi darin leicht anbraten. Mit der übrigen Butter zwei große Auflaufformen fetten. Die Gnocchi dann mit dem Wurzelgemüse in die Auflaufformen geben und vermengen.
5. Die Hafersahne und die Hafermilch miteinander verrühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Flüssigkeit dann über die Gnocchi gießen und die Auflaufformen für ca. 60 Minuten in den Ofen geben.
7. In der Zwischenzeit die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Walnusskerne über die fertigen Aufläufe streuen und servieren.

Gnocchi di spinaci Bowl

ZUTATEN
für 10 Portionen

1500 g BÜRGER Gnocchi di spinaci
2 rote Zwiebeln
1000 g Champignons
4 EL Sonnenblumenöl
3 EL Balsamico Essig
800 g Kirschtomaten
4 Zucchini
2 EL Thymian
4 EL Olivenöl
400 g junger Spinat (Spinatsalat)
100 g Sonnenblumenkerne, geröstet
1 Bund Basilikum
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker

ZUBEREITUNG
ca. 45 Minuten

1. Die roten Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons halbieren. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten und dann die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Balsamico Essig ablöschen.
2. Die Kirschtomaten halbieren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben darin kräftig anbraten. Den Thymian zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
4. Die Gnocchi nach Packungsangabe zubereiten.
5. Alle Zutaten getrennt voneinander schön in einer Bowl anrichten und mit den Sonnenblumenkernen und den gezupften Basilikumblättern bestreuen.

Tortelloni Mediterraneo

mit Kirschtomatenragout und Pinienkernen

ZUTATEN
für 10 Portionen

1500 g BÜRGER Tortelloni Mediterraneo, vegan
1000 g Kirschtomaten
3 mittelgroße Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
100 g Pinienkerne
150 ml Olivenöl
1 Bund Basilikum
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker

ZUBEREITUNG
ca. 45 Minuten

1. Die Kirschtomaten putzen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.
3. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen darin anbraten, bis sie leicht Farbe nehmen. Die Kirschtomaten und den Knoblauch zugeben und andünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
4. Die Tortelloni nach Packungsangabe zubereiten, in tiefen Tellern anrichten und das Tomatenragout darüber verteilen. Mit Basilikumblättern und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

ZUTATEN
für 10 Personen

1500 g BÜRGER Mezzelune spinaci, vegan
1000 g Champignons
4 Knoblauchzehen
2 Gemüsezwiebeln
6 EL Olivenöl
500 ml Sonnenblumenöl
1 EL Thymian, frisch gehackt
1 EL Rosmarin, frisch gehackt
400 ml Gemüse- oder Pilzfond
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Rosmarinzweige zur Garnitur

ZUBEREITUNG
ca. 45 Minuten

1. Die Champignons je nach Größe und Wunsch vierteln oder halbieren. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.
2. Die Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Das Sonnenblumenöl in einem großen Topf oder einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Temperatur langsam bräunen. Wenn die Zwiebeln eine goldbraune Farbe angenommen haben, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm halten.
3. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Den gehackten Knoblauch und die Kräuter zugeben und andünsten. Mit dem Fond ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Mezzelune nach Packungsangabe zubereiten. Die Mezzelune dann zur Pilzsauce geben und vorsichtig vermengen. Die Pasta in tiefen Tellern anrichten und mit den Röstzwiebeln und einem Rosmarinzweig garnieren.

Mezzelune Spinaci

mit Champignons, Kräutern und gerösteten Zwiebeln

Vegane Produkte der Bürger Profiküche im Überblick

VEGANE MAULTASCHEN, ca. 50 g
Art.-Nr. 65424 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.

Blattspinat, Petersilie, Lauch, Zwiebeln und Seitan (Weizeneiweißerzeugnis) in zartem Nudelteig sorgen für einen vollen, runden Geschmack.

SCHUPFNUDELN, VEGAN
Art.-Nr. 63026 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

Die schwäbische Kartoffelspezialität in einer veganen Variante: Schupfnudeln eignen sich perfekt als Begleiter von Hauptgerichten oder als Monoprodukt in veganen Aufläufen.

GNOCCHI DI BARBABIETOLE
Art.-Nr. 65322 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

Die Gnocchi mit Rote Beete als Variante des italienischen Klassikers bringen ein trendiges Gemüse und eine spannende Farbe auf den Teller.

GNOCCHI DI PATATE DOLCI
Art.-Nr. 65323 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

Gnocchi erfreuen sich zunehmender Beliebtheit: Die feinen, geriffelten Kartoffel-Klößchen bieten eine große Vielfalt an Zubereitungs- und Serviermöglichkeiten. Genauso vielseitig wie das Original ist auch diese Variante mit Süßkartoffel.

GNOCCHI DI SPINACI
Art.-Nr. 65326 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

Die grünen Gnocchi aus Kartoffeln und Spinat überraschen mit einer kräftigen Basilikumnote – dem italienischsten aller Kräuter!

TORTELLONI MEDITERRANEO, VEGAN ca. 11 g
Art.-Nr. 63025 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

Klassische Tortelloni, vegan gefüllt. Paprika, Zucchini, Tomaten und Karotten sorgen für einen herrlich mediterranen Geschmack. Gekocht, überbacken oder in der Pfanne gebräunt!

MEZZELUNE SPINACI, VEGAN ca. 11 g
Art.-Nr. 64517 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

Zarte Nudelteig-Halbmonde, gefüllt mit aromatischem Blattspinat, Lauch und Seitan (Weizeneiweißerzeugnis). Als Beilage, Hauptgericht oder in Aufläufen der Liebling der veganen Küche!

Alle Angaben ohne Gewähr. Für Druckfehler keine Haftung. Stand: Feb21_V2

BÜRGER

Bürger GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – D-71254 Ditzingen – Tel. +49 (0) 7156 3002-0 – Fax +49 (0) 7156 3002-2066 – www.buerger-profikueche.de