

Laura Wright

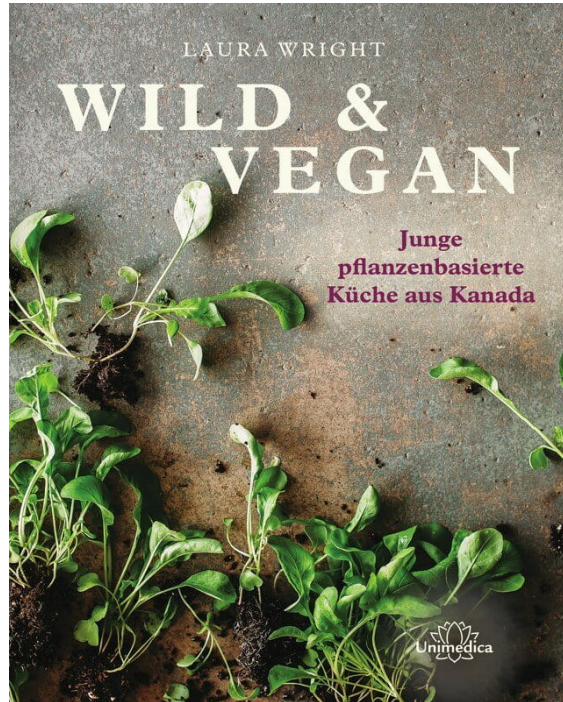
Wild & Vegan

Leseprobe

[Wild & Vegan](#)

von [Laura Wright](#)

Herausgeber: Unimedica



Im [Narayana Webshop](#) finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Copyright:

Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.de

<https://www.narayana-verlag.de>

Narayana Verlag ist ein Verlag für Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise. Wir publizieren Werke von hochkarätigen innovativen Autoren wie Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag veranstaltet Homöopathie Seminare. Weltweit bekannte Referenten wie Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein begeistern bis zu 300 Teilnehmer

Inhaltsverzeichnis



Vorwort	1
Der gut gefüllte Vorratsschrank	7
Küchenausstattung für gutes Essen	17

Morgens und zum Frühstück

Earl Grey für Frühaufsteher	25
Mango-Ingwer-Kombucha	26
Frühstücks-Kekse	29
Vanille-Kokos-Kaffeesahne	31
Frischer, trinkfertiger Mandeldrink	32
Mokka-Hanf-Wachmacher	33
Locker-leichte Mehrkorn-Pancakes	34
Ahornzucker-Buchweizen-Crispies	36
Einfache glutenfreie Waffeln	39
Herzhafte Crêpes mit Ingwer und Frühlingszwiebeln	40
Kichererbsen-Rührei mit Miso und Kurkuma	43
Auberginen-Bacon	44
Tempeh-Bacon	47
Baked Beans mit Ahornsirup	48
Rote-Bete-Haschee mit Dill	51
Wohlig-warmer French-Toast-Auflauf	52
Birchermüsli mit Hanf und Vanille	54
Porridge für Faule	57
Mega-Knuspermüsli	58
Pfannkuchen mit Pflanzen-Power	61
Altbewährter Avocado-Toast	62

Suppen und Eintöpfe

Gemüsebrühe	67
Wärmende Linsensuppe	68
Wurzelgemüse-Dal für jeden Tag	70
Tortilla-Suppe mit Gemüseblättern und -stielen	73
Cremige Jalapeño-Mais-Suppe	74
Marokkanischer Eintopf	77
Cremiger Winter-Gemüseintopf mit Senf und Zitrone	78
Suppe mit gegrilltem Gemüse	81
Bloody Caesar Gazpacho	82
Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zitronengras-Bouillon	84
Chipotle-Kürbis-Chili mit Tempeh und Bier	87
Süß-saurer Kohleintopf mit Rosmarin	88
Stärkende Suppe	91
Rauchige Kichererbsen-Mangold-Reissuppe mit Safran	92

Salate und Dressings

Apfelessig-Sonnenblumen-Dressing	97
Cremiges Knoblauch-Dressing	98
Ölfreies Tomaten-Oregano-Dressing	99
Salat-Spalten mit Avocado-Zitrus-Dressing	100
Thanksgiving-Panzanella-Salat mit Delicata-Kürbis	102
Thai-Krautsalat	105
Kartoffelsalat mit karamellisierten Zwiebeln	106
Rosenkohlsalat mit Limette und Miso	109
Brokkoli-Cäsarsalat mit rauchigem Tempeh	110
Sahnig-würziger Mais-Hirse-Salat	112
Sommersalat mit Pfirsichen, Erbsen und Bohnen	114
Grünkohlsalat mit „Master Cleanse“-Dressing	117
Wurzelgemüse-Salat mit knusprigen Linsen	118
Sesam-Gurken-Nudeln mit Melone und Avocado	121
Knackiger Peperoncini-Linsen-Salat	122
Erfrischender Romanesco-Salat mit Meyer-Zitronen	125
Warmer Balsamico-Pilz-Salat mit Pinienkern-Parmesan	126

Herzhafte Hauptgerichte und üppige Mahlzeiten

Gemüse und Kichererbsen mit Klößen	130
Cremiges Quinoa-Weiße-Bohnen-Risotto mit knusprigen Kohlröschen	133
Butternusskürbis-Lasagne mit Pesto-Creme	135
BBQ-Toast mit Pilzen	139
Würzige Curry-Tempeh-Bratlinge	140
Veggieburger mit Reis und Bohnen	143
Kürbis-Päckchen mit Mandel-Quinoa	144
Knusprige Avocado-Tacos	147
Gerösteter Tofu mit Chili, Basilikum und Limetten	148
„Bolognese“-Pasta mit Auberginen	151
Geschmorter Knollensellerie mit Meerrettich-Creme	153
Cremige Harissa-Linsen mit Blumenkohlreis	156
Tandoori-Portobello-Pilze mit kalter Koriander-Soße	158
Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit Kartoffelkruste	161
Mangold-Rollen mit Emmer und Pinienkernen	162
Blumenkohl mit Gewürzkruste und Walnuss-Soße	165
Spaghettikürbis-Nudeln mit Limetten-Erdnuss-Soße	166
Süßkartoffeln mit Burrito-Füllung und deftiger Salsa	169
Zwiebel-Linsen-Topf mit Zwiebelcreme-Toast	170

Gemüse und Getreide

Geröstete Rote Bete <i>mit</i> Balsamico	175
Knusprige Salz-Essig-Kartoffeln <i>mit</i> Zitronen-Knoblauch-„Aioli“	176
Fenchel-Kirschtomaten-Gratin	178
Gerösteter Blumenkohl <i>mit</i> grünem Tahin	181
Püree aus Wintergemüse und weißen Bohnen <i>mit</i> Pilz-Miso-Soße	183
„Eleganter“ Reis	184
Geröstete Karotten <i>mit</i> Ingwer-Ahornsirup-Creme ..	187
Miso-Hirse-„Polenta“ <i>mit</i> Frühlingszwiebeln	188
Gedünstetes Frühlingsgemüse <i>mit</i> pikanter Gojibeeren-Creme	191
Feuriger Salat aus fermentiertem Gemüse	192
Knuspriger Ahornsirup-Senf-Kohl	195
Rote Paprika <i>mit</i> Kräuter-Croupons	196

Belebende Getränke und kleine Snacks

Salzkaramell-Dattel-Shake	201
Ungezwungen-besonderer grüner Smoothie	202
Pinker Rote-Bete-Protein-Smoothie	205
Matcha-Chia-Limetten-Limonade	206
Kurkuma-Apfelessig-„Switchy“	209
Über-Nacht-Eistee	210
Sonnenschein-Kräcker	213
Sesam-Schoko-Müsliriegel	215
Samen-Palmkohl-Chips	217
Avocado-Tatar	219
„Ricotta“-Toasts <i>mit</i> Blumenkohl und Pinienkernen ..	220
Pâté <i>mit</i> Senf-gegrilltem Brokkoli	223
Hausgemachtes Popcorn <i>mit</i> Zauberstaub	224
Süßkartoffel-Satéspeie <i>mit</i> Erdnuss-Limetten-Soße ..	227
Luftiger Linsen-Chipotle-Dip	228
Rosenkohl-Shiitake-Teigtaschen <i>mit</i> Ingwer	231

Desserts und kleine Köstlichkeiten

Steinobst-Pekannuss-Crumble	235
Kürbis-Mousse-Parfaits	236
Schoko-Ingwer-Kekse	239
Vanille-Maiskuchen <i>mit</i> gerösteten Erdbeeren	240
Saftige Brownies <i>mit</i> Nuss- oder Samenbutter	242
Salzige Erdnussbutter-„Kekse“ ohne Backen	245

Kokos-Creme-Tarte	247
Himbeer-Cheesecake ohne Backen	249
Bananenbrot-Scones	253
Blaubeer-Muffin-Brot	254
Keksteig-Schokotrüffel	257
Gesalzene Schokotrüffel	258
Hippie-Pralinen	259
Samtige Rote-Bete-Schnitten <i>mit</i> spritzigem Zitrus-Topping	260
Schoko-Cupcakes Deluxe	263
Earl-Grey-Tiramisu	265
Dekadente Eiscreme	267
Magische Schokohülle	270
Kokos-Schlagsahne	271
Traumhafte Zitronencreme	273
Ahornsirup-Karamell	274
Danke!	277
Index	279
Über die Autorin	289
Stimmen zum Buch	290

Vorwort



Himbeerpflücken im feuchten Sommer in Ontario war mein erster Job als Jugendliche, und ich vermute, dass damals die Inspiration für meinen Blog *The First Mess* entstand. Ich schlüpfte in meine Gummistiefel, schnappte mir einen Korb und marschierte los in den Garten des zwei Hektar großen Grundstücks meiner Eltern mitten auf dem Land. Ganz hinten im Garten standen reihenweise Himbeersträucher voller reifer Früchte in der heißen Julisonne. Eine Beere wanderte bei mir immer in den Korb, die nächste in den Mund. Mein Bruder und ich bekamen zwei Dollar für jedes geerntete Pfund, und am Tag darauf verkaufte mein Vater unsere Ausbeute dann in seinem Hofladen. Ich glaube, ich kam nie auf mehr als zehn Dollar pro Ernte. Viel zu sehr war ich mit dem Essen der warmen Beeren beschäftigt, die köstlich nach Marmelade, Nektar und Licht schmeckten. Diese sinnliche Felderfahrung ist meine erste klare Erinnerung an eine Verbundenheit mit Essen, die über das reine Stillen von Hunger hinaus geht.

Mein ganzes Erwachsenenleben lang hat Essen mich dann weiterhin stark inspiriert und der Genuss davon hat ich mit Stolz erfüllt und weiter angespornt. In meiner Kindheit war der Hofladen meines Vaters wie ein zweites Zuhause für mich. Während manche Kinder ihre Großmutter auf ein nettes Essen besuchten, erledigte ich unter Anleitung meiner Oma verschiedene Aufgaben, wodurch ich viel über harte Arbeit und den Willen zum Erfolg lernte, damit es der eigenen Familie und einem selbst gut geht. Mit 90 Jahren stand sie noch im Laden, weil der Sinn der Arbeit sie aufrecht hielt.

Der Hofladen verschaffte mir meinen ersten „echten“ Job als Teenager; jede Woche kassierte ich die Einheimischen ab, die vorbeikamen, um frisches Obst und Gemüse zu kaufen. Mein Vater sagte mir immer, ich solle ihnen beim Hinausgehen aufrichtig danken, nicht nur, weil sie unsere Familie unterstützten, sondern, weil sie auf diese Weise ihr Geld auch für die Gemeinde und die lokale Erzeugung einsetzten. Meine Familie war schon davon überzeugt, wie wertvoll und wichtig re-



Der gut gefüllte Vorratsschrank



Neben frischem Obst und Gemüse der Saison, der Grundlage der vegetarischen oder veganen Lebensweise, sollten Sie noch ein paar weitere Dinge im Vorratsschrank haben, wenn Sie mit diesem Buch kochen. Ich habe dieses Kapitel in sieben Abschnitte unterteilt: Gesunde Fette und Öle, Säure, natürliche Süßungsmittel, Protein, Vollkorn, wichtige Backzutaten und natürliche Geschmacksverstärker.

GESUNDE FETTE UND ÖLE

Immer wieder hört man, Fett sei Aroma, aber eigentlich stimmt das nicht. Fett übernimmt die wichtige Funktion, dass es sich auf den Gaumen legt und damit das Aroma des Essens *verteilt*, was für ein optimales Geschmackserlebnis sorgt. Einige pflanzliche Fette nutze ich wegen ihres feinen Aromas, aber im Großen und Ganzen dienen sie einfach als Träger im Kochprozess oder als wichtige Komponente, um eine bestimmte Textur zu erreichen.

Kokosöl (raffiniert und nativ)

Ich verwende reichhaltiges raffiniertes Kokosöl, wenn ich seine buttrige Textur zur Verfeinerung von Desserts benötige. Natives Kokosöl nutze ich in Gerichten oder Desserts, die von dem ausgeprägten Kokosgeschmack profitieren (zum Beispiel die Kokos-Creme-Tarte auf Seite 247). In jedem Rezept gebe ich an, welches ich verwende.

Olivensöl

Dies ist mein bevorzugtes Speiseöl. Ich kaufe immer eine große Flasche Bio-Olivensöl und fülle damit für den täglichen Gebrauch ein Fläschchen ab, das neben meinem Herd steht. Manchmal gönne ich mir auch einmal regionale oder hand-



Der frühe Morgen ist meine liebste Tageszeit. Ich genieße die Stille im Haus und ganz allgemein in der Nachbarschaft. Meine Frühstückswahl unterliegt immer bestimmten Phasen. So esse ich zum Beispiel im Sommer gerne Kühles mit reichlich Früchten aus der Region und in den kalten Monaten verschiedene Arten von Porridge oder Pfannkuchen. Dem frühen Morgen gegenüber steht der Wochenend-Brunch, mit dem ich am liebsten andere bewirte. Zunächst einmal hat man dabei weniger Stress als bei einem Freitagabend-Dinner. Alle sind bei der Ankunft fröhlich und energiegeladen, weil sie wegen des Wochenendes gut gelaunt sind. Außerdem haben die Gäste nach dem Essen noch den ganzen Tag vor sich. Dieses Kapitel enthält reichlich Ideen sowohl für ein ruhiges Frühstück als auch fürs gesellige Beisammensein am Wochenende.



Stärkende Suppe

PORTIONEN: 3 bis 4 OHNE:  

Diese Suppe wirkt hervorragend, wenn man einen dicken Kopf hat. Sie schmeckt sehr scharf und enthält reichlich Ingwer, Knoblauch und Apfelessig. Kurkuma ist ein entzündungshemmender Superstar, den ich jeden Tag zu mir zu nehmen versuche, aber hier ist das Gewürz besonders wirkungsvoll. Ich gebe noch Orzo-Nudeln hinzu, um dem Gericht das wohltuende Nudelsuppengefühl zu geben, aber Sie können sie auch durch etwas mehr gehacktes Gemüse ersetzen. Manchmal koche ich die Suppe auch ohne Nudeln, seihe sie ab und trinke sie als heilsame Brühe.

1. Das Olivenöl bei mittlerer Temperatur in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie hinzugeben. Das Gemüse circa 5 Minuten dünsten und umrühren, bis die Zwiebeln sehr weich und glasig sind.
2. Knoblauch, Ingwer, Kurkuma und Chiliflocken hinzugeben und circa 30 Sekunden umrühren, bis die Gewürze zu duften beginnen. Orzo-Nudeln und Gemüsebrühe hinzugeben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, es sollte nur noch simmern. Nudeln circa 7 Minuten bissfest kochen.
3. In einer kleinen Schüssel Miso und Apfelessig miteinander verrühren. 2 bis 3 EL (30 bis 45 ml) der warmen Brühe in die kleine Schüssel füllen, um das Miso vollständig aufzulösen. Diese Mischung zusammen mit der gehackten Petersilie in die Suppe geben. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

1 TL natives Olivenöl
1 kleine gelbe Zwiebel, gewürfelt
1 mittelgroße Karotte, gewürfelt
1 Selleriestange, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gehackt
5 cm frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
2 TL Kurkumapulver
½ TL getrocknete Chiliflocken oder nach Geschmack
200 g Orzo-Vollkornnudeln (oder andere kleine, geformte Nudeln)
1 l Gemüsebrühe
2 TL mildes oder helles Miso
1 TL Apfelessig
1 Handvoll gehackte frische glatte Petersilie
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Salat-Spalten *mit* Avocado-Zitrus-Dressing

PORTIONEN: 6 OHNE: 

Dieser Salat ist in der Präsentation herrlich altmodisch, aber die Zutaten für das Dressing sind alles andere als das. Manchmal bepinsele ich Kopfsalat- und Endiviensalat-Spalten leicht mit Öl, grille sie etwa eine Minute auf mittlerer Stufe und träufele dann einen zünftigen Schuss des gleichzeitig leichten und reichhaltigen Avocado-Dressings darauf. Durch die rauchigen Aromen des Grills verändert sich die ganze Dynamik des Salats.

1. ZUBEREITUNG DES DRESSINGS: In einem Mixer Wasser, Orangensaft, Zitronensaft, Limettensaft, Apfelessig, Agavendicksaft, Traubenkernöl, Jalapeño, Avocado, Dill, Salz und Pfeffer miteinander vermischen. Auf hoher Stufe circa 1 volle Minute pürieren, bis das Dressing eine glatte, cremige Konsistenz hat. Zur Seite stellen.
2. ZUBEREITUNG DES SALATS: Romana-, Radicchio- und Butter- oder Kopfsalat-Spalten auf einer Platte auslegen oder auf einzelne Teller verteilen. Die Spalten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing gleichmäßig über die Spalten gießen. Mit den halbierten Kirschtomaten und dem gehackten Dill dekorieren. Sofort servieren.

DRESSING

- 50 ml Wasser
- 3 EL frisch gepresster Orangensaft
- 3 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL roher Agavendicksaft
- 3 EL Traubenkernöl (oder ein anderes neutral schmeckendes Öl)
- 1 kleine Jalapeño-Schote, entkernt und gehackt
- 1 mittelgroße, reife Avocado, geschält und entsteint
- 3 TL gehackter frischer Dill (circa 3 Zweige)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

SALAT

- 3 Römersalatherzen, in Spalten geschnitten
- 1 Radicchio, in Spalten geschnitten
- 1 Kopf Butter- oder Kopfsalat, in Spalten geschnitten
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 350 g Kirschtomaten, halbiert
- Gehackter frischer Dill zum Garnieren





Gedünstetes Frühlingsgemüse *mit* pikanter Gojibeeren-Creme

PORTIONEN: 4 bis 6 OHNE: 

Irgendwann hatte ich einmal einen riesigen Beutel getrocknete Gojibeeren im Vorratsschrank und mich schwergetan, Verwendungsmöglichkeiten dafür zu finden. Die meisten wanderten in meinen täglichen Smoothie, aber irgendwie hatte ich das Gefühl, dadurch ihr Potenzial zu verkennen. Unter all den Früchten und den anderen Zutaten wurde ihr leicht erdiges Aroma völlig begraben. Mir kam die Idee, dass sie eine wunderbare Grundlage für eine pikante Soße bilden könnten. Eingeweichte Trockenfrüchte werden überraschend cremig, wenn sie gemixt werden, und diese Soße ist keine Ausnahme. Ich liebe es, sie mit frischem Zitronensaft in rohen Grünkohl zu massieren und einen köstlichen, ungewöhnlichen Salat damit zu zaubern.

1. ZUBEREITUNG DER PIKANTEN GOJIBEEREN-CREME: Die Gojibeeren in eine kleine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten ziehen lassen, bis sie prall und aufgeweicht sind. Die Gojibeeren mit einem Löffel in einen Mixer geben und das Einweichwasser aufbewahren.
2. Apfelessig, Miso, Zitronensaft, Ingwer, Ahornsirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Mixer geben. 3 EL des Gojibeeren-Einweichwassers hinzugeben und die Mischung auf hoher Stufe pürieren, bis sie cremig und glatt ist. Zur Seite stellen.
3. DÄMPFEN DES GEMÜSES: Nach dem Putzen des Gemüses einen großen Topf mit circa 2,5 cm Wasser auf den Herd stellen. Das Wasser zum Köcheln bringen. Das Gemüse in einen Dämpfeinsatz geben und in den Topf setzen. Abdecken und circa 8 Minuten dämpfen, bis das gesamte Gemüse gerade zart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das gedämpfte Gemüse auf der Servierplatte anrichten und die pikante Gojibeeren-Creme darauf geben. Mit den gehackten Walnüssen und den geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

PIKANTE GOJIBEEREN-CREME

25 g getrocknete Gojibeeren
1 EL Apfelessig
1 EL mildes oder helles Miso
1 EL frischer Zitronensaft
2,5 cm frischer Ingwer, geschält und gehackt
1 TL reiner Ahornsirup
3 EL natives Olivenöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

GEMÜSE

700 g geputztes Frühlingsgemüse (ich nehme gerne halbierte Babykarotten, Spargel und geviertelte Radieschen)
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

DEKORATION

Knapp 3 EL Walnusshälften, geröstet und gehackt
1 Frühlingszwiebel, dünn geschnitten

Ahornsirup-Karamell

ERGIBT: knapp 300 ml OHNE:  BENÖTIGT: Zeit zur Vorbereitung

Einmal sah ich auf einer Lebensmittel-Website ein Video über die Zubereitung von falschem Karamell, indem man braunen Zucker und Sahne in einem Topf vermischt und auf kleiner Flamme köcheln lässt, bis eine dicke, cremige Textur entstanden ist. Ich musste das sofort mit Ahornsirup und Kokosmilch ausprobieren. 45 Minuten später tauchte ich glücklich Apfelscheiben in meine rohrzuckerfreie Karamell-Kreation. Der Zitronensaft gibt der Soße Charakter und Dimension, was ich bei der Reichhaltigkeit von Kokosmilch und Ahornsirup notwendig finde.

1. Die Kokosmilch und den Ahornsirup in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer bis starker Temperatur erhitzen. Wenn die Mischung zu kochen beginnt, Hitze reduzieren, damit sie nur noch kräftig simmert.
2. Das Karamell wird die ganze Zeit über Blasen werfen. Alle paar Minuten umrühren. Circa 15 Minuten weiter köcheln lassen und verrühren, bis die Flüssigkeit um $\frac{1}{3}$ weniger geworden ist. Sie ist dann leicht eingedickt.
3. Vanille, Zitronensaft und Meersalz in das Karamell rühren, während es noch warm ist, und in eine Schüssel oder ein Glas füllen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, abdecken und im Kühlschrank lagern. Das Karamell hat eine ideale Textur, wenn es über Nacht im Kühlschrank gekühlt wurde, und hält sich 1 Woche.

250 ml vollfette Kokosmilch
175 ml reiner Ahornsirup
1 TL reiner Vanilleextrakt
1 TL frischer Zitronensaft
 $\frac{3}{4}$ TL feines Meersalz



Index



A

- Ahornsirup 10, 181, 227
 - Ahornzucker-Buchweizen-Crispies 36
- Baked Beans mit Ahornsirup 48
- Kokos-Creme-Tarte 247
- Kürbis-Mousse-Parfaits 236
- Mega-Knuspermüsli 58
- Wohlig-warmer French-Toast-Auflauf 52
- Ahornsirup-Karamell 274
- Altbewährter Avocado-Toast 62
- Ananas
 - Ungezwungen-besonderer grüner Smoothie 202
- Äpfel
 - Feuriger Salat aus fermentiertem Gemüse 192
 - Geschmorter Knollensellerie mit Meerrettich-Creme 153
 - Grünkohlsalat mit „Master Cleanse“-Dressing 117
- Apfelessig 9
 - Apfelessig-Sonnenblumen-Dressing 97
- Auberginen-Bacon 44
- Baked Beans mit Ahornsirup 48
- BBQ-Toast mit Pilzen 139
- „Eleganter“ Reis 184
- Gedünstetes Frühlingsgemüse mit pikanter Gojibeeren-Creme 191
- Gerösteter Blumenkohl mit grünem Tahin 181
- Geschmorter Knollensellerie mit Meerrettich-Creme 153
- Knusprige Salz-Essig-Kartoffeln mit Zitronen-Knoblauch-„Aioli“ 176
- Kurkuma-Apfelessig-„Switchy“ 209
- Locker-leichte Mehrkorn-Pancakes 34
- Rote-Bete-Haschee mit Dill 51
- Salat-Spalten mit Avocado-Zitrus-Dressing 100
- Samen-Palmkohl Chips 217
- Schoko-Cupcakes Deluxe 263
- Stärkende Suppe 91
- Süß-saurer Kohleintopf mit Rosmarin 88
- Tempeh-Bacon 47
- Apfelessig-Sonnenblumen-Dressing 97
- Apfelwein
 - Geschmorter Knollensellerie mit Meerrettich-Creme 153
- Avocado
 - Altbewährter Avocado-Toast 62
 - Avocado-Tatar 219
 - Knusprige Avocado-Tacos 147
 - Rosenkohlsalat mit Limette und Miso 109
- Rote-Bete-Haschee mit Dill 51
- Salat-Spalten mit Avocado-Zitrus-Dressing 100

- Sesam-Gurken-Nudeln mit Melone und Avocado 121
- Süßkartoffeln mit Burrito-Füllung und deftiger Salsa 169
- Tortilla-Suppe mit Gemüseblättern und -stielen 73
- Avocado-Tatar 219
- Avocado-Zitrus-Dressing 100

B

- Bacon
 - Auberginen-Bacon 44
 - Tempeh-Bacon 47
- Baked Beans mit Ahornsirup 47-48
- Bananenbrot-Scones 253
- Barbecue-Soße 139
- Basilikum
 - Gerösteter Blumenkohl mit grünem Tahin 181
 - Gerösteter Tofu mit Chili, Basilikum und Limetten 148
- Rosenkohlsalat mit Limette und Miso 109
- Ungezwungen-besonderer grüner Smoothie 202
- Veggie-Burger mit Reis und Bohnen 143
- BBQ-Toast mit Pilzen 139
- Beeren 1, 34, 39, 205, 210, 263. *Siehe auch* Blaubeeren; Himbeeren; Erdbeeren

Beeren...
 Gedünstetes Frühlingsgemüse mit
 pikanter Gojibeeren-
 Creme 191
 Pinker Rote-Bete-Protein-Smoo-
 thie 205
 Wohlig-warmer French-Toast-
 Auflauf 52
 Birchermüsli mit Hanf und
 Vanille 54
 Blaubeer-Muffin-Brot 254
 Bloody Caesar Gazpacho 82
 Blumenkohl
 Blumenkohl mit Gewürzkruste
 und Walnuss-Soße 165
 Cremige Harissa-Linsen mit
 Blumenkohlreis 156
 Blumenkohl mit Gewürzkruste und
 Walnuss-Soße 165
 Bohnen 11, 126
 Butternusskürbis-Lasagne mit
 Pesto-Creme 135
 Cremiger Winter-Gemüseeeintopf
 mit Senf und Zitrone 78
 Cremiges Quinoa-Weiße-Bohnen-
 Risotto mit knusprigen
 Kohlröschen 133
 Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit
 Kartoffelkruste 161
 Knusprige Avocado-Tacos 147
 Rauchige Kichererbsen-Man-
 gold-Reissuppe mit
 Safran 92
 Sommersalat mit Pfirsichen,
 Erbsen und Bohnen 114
 Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
 Süßkartoffeln mit Burrito-Füllung
 und deftiger Salsa 169
 Veggie-Burger mit Reis und
 Bohnen 143
 Warmer Balsamico-Pilz-Salat mit
 Pinienkern-Parmesan 126
 Brokkoli
 Brokkoli-Cäsarsalat mit rauchi-
 gem Tempeh 110
 Cremiges Quinoa-Weiße-Bohnen-
 Risotto mit knusprigen
 Kohlröschen 133

Gerösteter Tofu mit Chili, Basili-
 kum und Limetten 148
 Pâté mit senfgegrilltem Brok-
 koli 223
 Spaghettikürbis-Nudeln mit
 Limetten-Erdnuss-Soße 166
 Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
 Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zit-
 ronengras-Bouillon 84
 Brokkoli-Cäsarsalat mit rauchigem
 Tempeh 98, 110
 Brot
 Altbewährter Avocado-Toast 62
 Blaubeer-Muffin-Brot 254
 Pâté mit senfgegrilltem Brok-
 koli 223
 Rauchige Kichererbsen-Mangold-
 Reissuppe mit Safran 92
 Rote Paprika mit Kräuter-Croû-
 tons 196
 Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
 Thanksgiving-Panzanella-Salat
 mit Delicata-Kürbis 102
 Wohlig-warmer French-Toast-
 Auflauf 52
 Brownies
 Saftige Brownies mit Nuss- oder
 Samenbutter 242
 Brühe
 Gemüsebrühe 67
 Rauchige Kichererbsen-Mangold-
 Reissuppe mit Safran 92
 Stärkende Suppe 91
 Süß-saurer Kohleintopf mit
 Rosmarin 88
 Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zit-
 ronengras-Bouillon 84
 Buchweizenschrot
 Ahornzucker-Buchweizen-Cri-
 spies 36
 Pfannkuchen mit Pflanzen-Power 61
 Burger
 Veggie-Burger mit Reis und
 Bohnen 143
 Würzige Curry-Tempeh-Brat-
 linge 140
 Butternusskürbis-Lasagne mit
 Pesto-Creme 135

C

Cantaloupe-Melone
 Sesam-Gurken-Nudeln mit
 Melone und Avocado 121
 Cashew-Mascarpone-Füllung 265
 Cashews
 Dekadente Eiscreme 267
 Earl-Grey-Tiramisu 265
 Hausgemachtes Popcorn mit
 Zauberstaub 224
 Himbeer-Cheesecake ohne
 Backen 249
 Spaghettikürbis-Nudeln mit
 Limetten-Erdnuss-Soße 166
 Tandoori-Portobello-Pilze mit
 kalter Koriander-Soße 158
 Thai-Krautsalat 105
 Cheesecake
 Himbeer-Cheesecake ohne
 Backen 249
 Chili 87
 Bloody Caesar Gazpacho 82
 Chipotle-Kürbis-Chili mit Tempeh
 und Bier 87
 Cremige Harissa-Linsen mit
 Blumenkohlreis 156
 Rosenkohlsalat mit Limette und
 Miso 109
 Süßkartoffel-Satéspeie mit
 Erdnuss-Limetten-Soße 227
 Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zit-
 ronengras-Bouillon 84
 Chipotle
 Luftiger Linsen-Chipotle-Dip 228
 Chipotle-Kürbis-Chili mit Tempeh
 und Bier 87
 Creme
 Butternusskürbis-Lasagne mit
 Pesto-Creme 136
 Dekadente Eiscreme 267
 Gedünstetes Frühlingsgemüse mit
 pikanter Gojibeeren-
 Creme 191
 Geröstete Karotten mit Ingwer-
 Ahornsirup-Creme 187
 Knusprige Avocado-Tacos 147
 Traumhafte Zitronencreme 273

Zwiebel-Linsen-Topf mit Zwiebel-
creme-Toast 170
Cremige Harissa-Linsen mit
Blumenkohlreis 156
Cremige Jalapeño-Mais-Suppe 74
Cremiger Winter-Gemüse Eintopf
mit Senf und Zitrone 78
Cremiges Knoblauch-Dressing 98, 112
Crêpes. *Siehe auch* Pancakes;
Waffeln
Herzhafte Crêpes mit Ingwer und
Frühlingszwiebeln 40
Crumble
Steinobst-Pekannuss-Crumble 235
Cupcakes
Schoko-Cupcakes Deluxe 263

D

Datteln, Medjool-Datteln 9
Baked Beans mit Ahornsirup 48
Bananenbrot-Scones 253
Himbeer-Cheesecake ohne
Backen 249
Hippie-Pralinen 259
Marokkanischer Eintopf 77
Salzige Erdnussbutter-„Kekse“
ohne Backen 245
Salzkaramell-Dattel-Shake 201
Samtige Rote-Bete-Schnitten mit
spritzigem Zitrus-Top-
ping 260
Vanille-Kokos-Kaffeesahne 31
Deftige Salsa 169
Dekadente Eiscreme 267
Dill
Gemüse und Kichererbsen mit
Klößen 130
Kartoffelsalat mit karamellisierten
Zwiebeln 106-107
Rote-Bete-Haschee mit Dill 51
Salat-Spalten mit Avocado-Zitrus-
Dressing 100
Süß-saurer Kohleintopf mit
Rosmarin 88
Wurzelgemüse-Salat mit knuspri-
gen Linsen 118

Dip 95
Luftiger Linsen-Chipotle-Dip 228
Dressings 95
Apfelessig-Sonnenblumen-Dres-
sing 97
Cremiges Knoblauch-Dressing 98
für Brokkoli-Cäsarsalat mit
rauchigem Tempeh 110
für Erfrischender Romanesco-
Salat mit Meyer-Zitro-
nen 125
für Grünkohlsalat mit „Master
Cleanse“-Dressing 117
für Kartoffelsalat mit karamelli-
sierten Zwiebeln 106
für Knackiger Peperoncini-Lin-
sen-Salat 122
für Rosenkohlsalat mit Limette
und Miso 109
für Sommersalat mit Pfirsichen,
Erbsen und Bohnen 114
für Thai-Krautsalat 105
für Thanksgiving-Panzanella-Salat
mit Delicata-Kürbis 102
für Warmen Balsamico-Pilz-Salat
mit Pinienkern-Parme-
san 126
für Wurzelgemüse-Salat mit
knusprigen Linsen 118
Ölfreies Tomaten-Oregano-Dres-
sing 99

E

Earl Grey
Earl Grey für Frühaufsteher 25
Earl-Grey-Tiramisu 265
Earl Grey für Frühaufsteher 25
Earl-Grey-Tiramisu 265
Einfache glutenfreie Waffeln 39
„Eleganter“ Reis 184
Erdbeeren 240
Dekadente Eiscreme 267-268
„Eleganter“ Reis 184
Pinker Rote-Bete-Protein-Smoo-
thie 205
Vanille-Maiskuchen mit gerösteten
Erdbeeren 240

Erdnussbutter
Salzige Erdnussbutter-„Kekse“
ohne Backen 245
Spaghettikürbis-Nudeln mit
Limetten-Erdnuss-Soße 166
Süßkartoffel-Satéspeie mit
Erdnuss-Limetten-Soße 227
Erdnüsse
Thai-Krautsalat 105
Erdnuss-Limetten-Soße 227
Erfrischender Romanesco-Salat mit
Meyer-Zitronen 125

F

Fenchel 81
Fenchel-Kirschtomaten-Gratin 178
Feuriger Salat aus fermentiertem
Gemüse 192
Grünkohlsalat mit „Master
Cleanse“-Dressing 117
Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
Fenchel-Kirschtomaten-Gratin 178
Feuriger Salat aus fermentiertem
Gemüse 192
Frischer, trinkfertiger Mandel-
drink 32
Frühlingszwiebeln
Cremige Harissa-Linsen mit
Blumenkohlreis 156
„Eleganter“ Reis 184
Erfrischender Romanesco-Salat
mit Meyer-Zitronen 125
Gerösteter Blumenkohl mit
grünem Tahin 181
Herzhafte Crêpes mit Ingwer und
Frühlingszwiebeln 40
Kartoffelsalat mit karamellisierten
Zwiebeln 106
Kichererbsen-Rührei mit Miso
und Kurkuma 43
Miso-Hirse-„Polenta“ mit Früh-
lingszwiebeln 188
Rote-Bete-Haschee mit Dill 51
Sahnig-würziger Mais-Hirse-
Salat 112
Tandoori-Portobello-Pilze mit
kalter Koriander-Soße 158

Frühlingszwiebeln...
Thai-Krautsalat 105
Würzige Curry-Tempeh-Brat-
linge 140
Frühstücks-Kekse 29

G

Gedünstetes Frühlingsgemüse mit
pikanter Gojibeeren-
Creme 191
Gemüse 173
Apfelessig-Sonnenblumen-Dres-
sing 97
Bloody Caesar Gazpacho 82
Blumenkohl mit Gewürzkruste
und Walnuss-Soße 165
Cremige Jalapeño-Mais-Suppe 74
Cremiger Winter-Gemüseintopf
mit Senf und Zitrone 78
Cremiges Quinoa-Weiße-Bohnen-
Risotto mit knusprigen
Kohlröschen 133
Fenchel-Kirschtomaten-Gratin 178
Feuriger Salat aus fermentiertem
Gemüse 192
Gedünstetes Frühlingsgemüse mit
pikanter Gojibeeren-
Creme 191
Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit
Kartoffelkruste 161
Gemüsebrühe 67
Gemüse und Kichererbsen mit
Klößen 130
Gerösteter Blumenkohl mit
grünem Tahin 181
Geschmorter Knollensellerie mit
Meerrettich-Creme 153
Knackiger Peperoncini-Linsen-
Salat 122
Marokkanischer Eintopf 77
Miso-Hirse-„Polenta“ mit Früh-
lingszwiebeln 188
Ölfreies Tomaten-Oregano-Dres-
sing 99
Pâté mit senfgegrilltem Brokkoli 223
Püree aus Wintergemüse und
weißen Bohnen mit Pilz-
Miso-Soße 183

Rauchige Kichererbsen-Mangold-
Reissuppe mit Safran 92
Sesam-Gurken-Nudeln mit
Melone und Avocado 121
Sommersalat mit Pfirsichen,
Erbsen und Bohnen 114
Spaghettikürbis-Nudeln mit
Limetten-Erdnuss-Soße 166
Stärkende Suppe 91
Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
Thai-Krautsalat 105
Thanksgiving-Panzanella-Salat
mit Delicata-Kürbis 102
Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zit-
ronengras-Bouillon 84
Tortilla-Suppe mit Gemüseblät-
tern und -stielen 73
Warmer Balsamico-Pilz-Salat mit
Pinienkern-Parmesan 126
Wurzelgemüse-Salat mit knuspri-
gen Linsen 118
Würzige Curry-Tempeh-Brat-
linge 140
Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit
Kartoffelkruste 161
Gemüsebrühe 43, 67-68, 73, 77-78, 84,
87-88, 92, 130, 133-135, 151,
161, 170, 178, 183, 188
Kichererbsen-Rührei mit Miso
und Kurkuma 43
Gemüse und Kichererbsen mit
Klößen 130
Geröstete Karotten mit Ingwer-
Ahornsirup-Creme 187
Gerösteter Blumenkohl mit grünem
Tahin 181
Geröstete Rote Bete mit Balsa-
mico 175
Gerösteter Tofu mit Chili, Basilikum
und Limetten 148
Gesalzene Schokotrüffel 258
Geschmorter Knollensellerie mit
Meerrettich-Creme 153
Grüngemüse 202
Tortilla-Suppe mit Gemüseblät-
tern und -stielen 73
Ungezwungen-besonderer grüner
Smoothie 202

Grünkohl 167. *Siehe auch* Grün-
gemüse
Feuriger Salat aus fermentiertem
Gemüse 192
Gedünstetes Frühlingsgemüse mit
pikanter Gojibeeren-
Creme 191
Grünkohlsalat mit „Master
Cleanse“-Dressing 117
Samen-Palmkohl-Chips 217
Spaghettikürbis-Nudeln mit
Limetten-Erdnuss-Soße 166
Tortilla-Suppe mit Gemüseblät-
tern und -stielen 73
Grünkohlsalat mit „Master Clean-
se“-Dressing 117
Guacamole 147, 169
Gurke
Bloody Caesar Gazpacho 82
Sesam-Gurken-Nudeln mit
Melone und Avocado 121
Ungezwungen-besonderer grüner
Smoothie 202

H

Haferflocken 29. *Siehe auch*
Haferschrot
Birchermüsli mit Hanf und
Vanille 54
Frühstücks-Kekse 29
Kokos-Creme-Tarte 247
Mega-Knuspermüsli 58
Pfannkuchen mit Pflanzen-
Power 61
Sesam-Schoko-Müsliriegel 215
Haferschrot. *Siehe auch* Haferflocken
Porridge für Faule 57
Hanf
Birchermüsli mit Hanf und
Vanille 54
Mokka-Hanf-Wachmacher 33
Samen-Palmkohl-Chips 217
Harissa 156
Hausgemachtes Popcorn mit
Zauberstaub 224
Herzhafte Crêpes mit Ingwer und
Frühlingszwiebeln 40, 43

Himbeer-Cheesecake ohne
Backen 249
Hippie-Pralinen 259
Hirse
Marokkanischer Eintopf 77
Miso-Hirse-„Polenta“ mit Früh-
lingszwiebeln 188
Sahnig-würziger Mais-Hirse-
Salat 112
Suppe mit gegrilltem Gemüse 81

I

Ingwer
Ahornzucker-Buchweizen-Cri-
spies 36
Feuriger Salat aus fermentiertem
Gemüse 192
Gedünstetes Frühlingsgemüse mit
pikanter Gojibeeren-
Creme 191
Geröstete Karotten mit Ingwer-
Ahornsirup-Creme 187
Herzhafte Crêpes mit Ingwer und
Frühlingszwiebeln 40
Kurkuma-Apfelessig-„Swit-
chy“ 209
Mango-Ingwer-Kombucha 26
Rosenkohl-Shiitake-Teigtaschen
mit Ingwer 231
Schoko-Ingwer-Kekse 239
Spaghettikürbis-Nudeln mit
Limetten-Erdnuss-
Soße 166
Stärkende Suppe 91
Süßkartoffel-Satéspieße mit
Erdnuss-Limetten-Soße 227
Tandoori-Portobello-Pilze mit
kalter Koriander-Soße 158
Thai-Krautsalat 105
Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zit-
ronengras-Bouillon 84
Wurzelgemüse-Dhal für jeden
Tag 70
Würzige Curry-Tempeh-Brat-
linge 140
Ingwer-Ahornsirup-Creme 187

K

Kaffee
Mokka-Hanf-Wachmacher 33
Schoko-Cupcakes Deluxe 263
Kakao
Dekadente Eiscreme 267
Kalte Koriander-Soße 158
Karotten
Feuriger Salat aus fermentiertem
Gemüse 192
Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit
Kartoffelkruste 161
Gemüsebrühe 67
Gemüse und Kichererbsen mit
Klößen 130
Geröstete Karotten mit Ingwer-
Ahornsirup-Creme 187
Marokkanischer Eintopf 77
Stärkende Suppe 91
Süß-saurer Kohleintopf mit
Rosmarin 88
Veggie-Burger mit Reis und
Bohnen 143
Wärmende Linsensuppe 68
Wurzelgemüse-Dhal für den
Alltag 70
Wurzelgemüse-Salat mit knuspri-
gen Linsen 118
Kartoffeln
Cremige Jalapeño-Mais-Suppe 74
Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit
Kartoffelkruste 161
Geschmorter Knollensellerie mit
Meerrettich-Creme 153
Kartoffelsalat mit karamellisierten
Zwiebeln 106
Knusprige Salz-Essig-Kartoffeln
mit Zitronen-Knoblauch-
„Aioli“ 176
Rote-Bete-Haschee mit Dill 51
Kartoffelsalat mit karamellisierten
Zwiebeln 95, 106
Kekse 29, 245, 265
Earl-Grey-Tiramisu 265
Frühstücks-Kekse 29
Hippie-Pralinen 259

Salzige Erdnussbutter-„Kekse“
ohne Backen 245
Schoko-Ingwer-Kekse 239
Vanille-Maiskuchen mit gerösteten
Erdbeeren 240
Keksteig-Schokotrüffel 257
Kichererbsen
Gemüse und Kichererbsen mit
Klößen 130
Gerösteter Blumenkohl mit
grünem Tahin 181
Kichererbsen-Rührei mit Miso
und Kurkuma 43
Luftiger Linsen-Chipotle-Dip 228
Marokkanischer Eintopf 77
Rauchige Kichererbsen-Mangold-
Reissuppe mit Safran 92
Suppe mit gegrilltem
Gemüse 81
Kichererbsen-Rührei mit Miso und
Kurkuma 43
Kirschtomaten
Burrito-gefüllte Süßkartoffeln mit
deftiger Salsa 169
Fenchel-Kirschtomaten-Gratin 178
Sahnig-würziger Mais-Hirse-
Salat 112
Salat-Spalten mit Avocado-Zitrus-
Dressing 100
Kiwis
Ungezwungen-besonderer grüner
Smoothie 202
Klöße
Gemüse und Kichererbsen mit
Klößen 130
Knackiger Peperoncini-Linsen-
Salat 122
Knoblauch
Bloody Caesar Gazpacho 82
Blumenkohl mit Gewürzkruste
und Walnuss-Soße 165
Cremige Jalapeño-Mais-
Suppe 74
Cremiger Winter-Gemüseeintopf
mit Senf und Zitrone 78
Cremiges Knoblauch-Dressing 98,
140

- Knoblauch...
- Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit Kartoffelkruste 161
 - Knusprige Avocado-Tacos 147
 - Knusprige Salz-Essig-Kartoffeln mit Zitronen-Knoblauch-„Aioli“ 176
 - Mangold-Rollen mit Emmer und Pinienkernen 162
 - Rauchige Kichererbsen-Mangold-Reissuppe mit Safran 92
 - Stärkende Suppe 91
 - Süßkartoffel-Satéspeie mit Erdnuss-Limetten-Soße 227
 - Würzige Curry-Tempeh-Bratlinge 140
- Knollensellerie
- Gemüse und Kichererbsen mit Klößen 130
 - Geschmorter Knollensellerie mit Meerrettich-Creme 153
 - Püree aus Wintergemüse und weißen Bohnen mit Pilz-Miso-Soße 183
 - Wurzelgemüse-Dhal für den Alltag 70
- Knusprige Avocado-Tacos 147
- Knuspriger Ahornsirup-Senf-Kohl 195
- Knusprige Salz-Essig-Kartoffeln mit Zitronen-Knoblauch-„Aioli“ 176
- Kohl 88, 192
- Burrito-gefüllte Süßkartoffeln mit deftiger Salsa 169
 - Grünkohlsalat mit „Master Cleanse“-Dressing 117
 - Knusprige Avocado-Tacos 147
 - Knuspriger Ahornsirup-Senf-Kohl 195
 - Samen-Palmkohl-Chips 217
 - Süß-saurer Kohleintopf mit Rosmarin 88
 - Thai-Krautsalat 105
 - Wurzelgemüse-Salat mit knusprigen Linsen 118
- Kokos-Creme-Tarte 7, 247
- Kokosmilch
- Dekadente Eiscreme 267
 - Gesalzene Schokotrüffel 258
 - Kokos-Creme-Tarte 247
 - Kokos-Schlagsahne 271
 - Kürbis-Mousse-Parfaits 236
 - Salzkaramell-Dattel-Shake 201
 - Süßkartoffel-Satéspeie mit Erdnuss-Limetten-Soße 227
 - Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zitronengras-Bouillon 84
 - Traumhafte Zitronencreme 273
 - Vanille-Kokos-Kaffeesahne 31
 - Wohlig-warmer French-Toast-Auflauf 52
- Kokosnuss
- Keksteig-Schokotrüffel 257
 - Kokos-Creme-Tarte 247
- Kokos-Schlagsahne 5, 236, 240, 263, 271
- Koriander
- „Elegant“ Reis 184
 - Marokkanischer Eintopf 77
 - Rote-Bete-Haschee mit Dill 51
 - Sahnig-würziger Mais-Hirse-Salat 112
 - Tandoori-Portobello-Pilze mit kalter Koriander-Soße 158
 - Thai-Krautsalat 105
 - Tortilla-Suppe mit Gemüseblättern und -stielen 73
 - Ungezwungen-besonderer grüner Smoothie 202
 - Veggie-Burger mit Reis und Bohnen 143
- Koriander-Soße 158
- Kräcker 213
- Knusprige Avocado-Tacos 147
 - Sonnenschein-Kräcker 213
- Kruste
- für Himbeer-Cheesecake ohne Backen 249
 - für Kokos-Creme-Tarte 247
- Kuchen
- Himbeer-Cheesecake ohne Backen 249
- Samtige Rote-Bete-Schnitten mit spritzigem Zitrus-Topping 260
- Schoko-Cupcakes Deluxe 263
- Vanille-Maiskuchen mit gerösteten Erdbeeren 240
- Kürbis 135, 167
- Butternusskürbis-Lasagne mit Pesto-Creme 135
 - Kürbis-Mousse-Parfaits 236
 - Kürbis-Päckchen mit Mandel-Quinoa 144
 - Spaghettikürbis-Nudeln mit Limetten-Erdnuss-Soße 166
 - Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
 - Thanksgiving-Panzanella-Salat mit Delicata-Kürbis 102
- Kürbis-Mousse-Parfaits 236
- Kürbis-Päckchen mit Mandel-Quinoa 144
- Kurkuma
- Feuriger Salat aus fermentiertem Gemüse 192
 - Hausgemachtes Popcorn mit Zauberstaub 224
 - Kichererbsen-Rührei mit Miso und Kurkuma 43
 - Kurkuma-Apfelessig-„Switchy“ 209
 - Sonnenschein-Kräcker 213
 - Stärkende Suppe 91
 - Traumhafte Zitronencreme 273
 - Vanille-Maiskuchen mit gerösteten Erdbeeren 240
 - Wurzelgemüse-Dhal für jeden Tag 70
- Kurkuma-Apfelessig-„Switchy“ 9, 209
- ## L
- Lasagne
- Butternusskürbis-Lasagne mit Pesto-Creme 135
- Lauch
- Cremiger Winter-Gemüseintopf mit Senf und Zitrone 78
 - Gemüsebrühe 67

Gemüse und Kichererbsen mit
Klößen 130
Geschmorter Knollensellerie mit
Meerrettich-Creme 153
Miso-Hirse-Polenta mit Früh-
lingszwiebeln 188
Pâté mit senfgegrilltem Brok-
koli 223
Limetten
Gerösteter Tofu mit Chili, Basili-
kum und Limetten 148
Spaghettikürbis-Nudeln mit
Limetten-Erdnuss-Soße 166
Süßkartoffel-Satéspieße mit
Erdnuss-Limetten-Soße 227
Limetten-Erdnuss-Soße 166
Linsen
„Bolognese“-Pasta mit Aubergi-
nen 151
Cremige Harissa-Linsen mit
Blumenkohlreis 156
Knackiger Peperoncini-Linsen-
Salat 122
Knusprige Avocado-Tacos 147
Luftiger Linsen-Chipotle-Dip 228
Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
Wärmende Linsensuppe 68
Wurzelgemüse-Dhal für jeden
Tag 70
Wurzelgemüse-Salat mit knuspri-
gen Linsen 118
Zwiebel-Linsen-Topf mit Zwiebel-
creme-Toast 170
Locker-leichte Mehrkorn-Pan-
cakes 34
Luftiger Linsen-Chipotle-Dip 228

M

Magische Schokohülle 270
Mais
Cremige Jalapeño-Mais-Suppe 74
Knusprige Avocado-Tacos 147
Sahnig-würziger Mais-Hirse-
Salat 112
Tortilla-Suppe mit Gemüseblät-
tern und -stielen 73

Maismehl
Vanille-Maiskuchen mit gerösteten
Erdbeeren 240
Mandelmilch
Birchermüsli mit Hanf und
Vanille 54
Blumenkohl mit Gewürzkruste
und Walnuss-Soße 165
Einfache glutenfreie Waffeln 39
Frische, trinkfertige Mandel-
milch 32
Gemüse und Kichererbsen mit
Klößen 130
Himbeer-Cheesecake ohne
Backen 249
Kokos-Creme-Tarte 247
Locker-leichte Mehrkorn-Pan-
cakes 34
Pinker Rote-Bete-Protein-Smoo-
thie 205
Porridge für Faule 57
Püree aus Wintergemüse und
weißen Bohnen mit Pilz-
Miso-Soße 183
Samtige Rote-Bete-Schnitten mit
spritzigem Zitrus-Top-
ping 260
Schoko-Cupcakes Deluxe 263
Schoko-Ingwer-Kekse 239
Wohlig-warmer French-Toast-
Auflauf 52
Zwiebel-Linsen-Topf mit Zwiebel-
creme-Toast 170

Mandeln
Bloody Caesar Gazpacho 82
„Elegant“ Reis 184
Hippie-Pralinen 259
Kokos-Creme-Tarte 247
Kürbis-Päckchen mit Mandel-Qui-
noa 144
Mega-Knuspermüsli 58
Pinker Rote-Bete-Protein-Smoo-
thie 205
Saftige Brownies mit Nuss- oder
Samenbutter 242
Salzige Erdnussbutter-„Kekse“
ohne Backen 245

Schoko-Cupcakes Deluxe 263
Sommersalat mit Pfirsichen,
Erbsen und Bohnen 114
Warmer Balsamico-Pilz-Salat mit
Pinienkern-Parmesan 126
Mandel-Quinoa 144
Mango-Ingwer-Kombucha 26
Mangold
Mangold-Rollen mit Emmer und
Pinienkernen 162
Rauchige Kichererbsen-Mangold-
Reissuppe mit Safran 92
Ungezwungen-besonderer grüner
Smoothie 202
Mangold-Rollen mit Emmer und
Pinienkernen 162
Marokkanischer Eintopf 77
Matcha-Chia-Limetten-Limo-
nade 206
Medjool-Datteln
Kruste für Himbeer-Cheese-
cake 249
Meerrettich-Creme 153
Mega-Knuspermüsli 58
Melonen-Gurken-Avocado-Salat 121
Milch 33
Kokos-Creme-Tarte 247
Vanille-Maiskuchen mit gerösteten
Erdbeeren 240
Miso-Hirse-„Polenta“ mit Früh-
lingszwiebeln 188
Mokka-Hanf-Wachmacher 33
Müsli
Birchermüsli mit Hanf und
Vanille 54
Mega-Knuspermüsli 58

N

Navy-Bohnen 11. *Siehe auch*
Weiße Bohnen
Baked Beans mit Ahornsirup 48
Butternusskürbis-Lasagne mit
Pesto-Creme 135
Püree aus Wintergemüse und
weißen Bohnen mit Pilz-
Miso-Soße 183

Navy-Bohnen...

- Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
- Warmer Balsamico-Pilz-Salat mit Pinienkern-Parmesan 126

Nüsse 11

- Fenchel-Kirschtomaten-Gratin 178
- Gerösteter Tofu mit Chili, Basilikum und Limetten 148
- Himbeer-Cheesecake ohne Backen 249
- Hippie-Pralinen 259
- Macadamianüsse für Topping 260
- „Ricotta“-Toasts mit Blumenkohl und Pinienkernen 220
- Saftige Brownies mit Nuss- oder Samenbutter 242
- Samtige Rote-Bete-Schnitten mit spritzigem Zitrus-Topping 260

O

- Ölfreies Tomaten-Oregano-Dressing 99

P

- Pancakes 34. *Siehe auch* Crêpes; Waffeln
- Pasta. *Siehe auch* Lasagne
- „Bolognese“-Pasta mit Auberginen 151
- Warmer Balsamico-Pilz-Salat mit Pinienkern-Parmesan 126
- Pastinaken
- Cremiger Winter-Gemüse Eintopf mit Senf und Zitrone 78
- Püree aus Wintergemüse und weißen Bohnen mit Pilz-Miso-Soße 183
- Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
- Pâté mit Senf-gegrilltem Brokoli 223
- Pekannuss-Obst-Crumble 235
- Pesto-Creme 135-136
- Pfannkuchen mit Pflanzen-Power 61
- Pikante Gojibeeren-Creme 191

Pilze 126, 158

- BBQ-Toast mit Pilzen 139
- Püree aus Wintergemüse und weißen Bohnen mit Pilz-Miso-Soße 183
- Rosenkohl-Shiitake-Teigtaschen mit Ingwer 231
- Tandoori-Portobello-Pilze mit kalter Koriander-Soße 158
- Warmer Balsamico-Pilz-Salat mit Pinienkern-Parmesan 126

Pilz-Miso-Soße 183

Pinienkerne

- Butternusskürbis-Lasagne mit Pesto-Creme 135
- Fenchel-Kirschtomaten-Gratin 178
- Knusprige Salz-Essig-Kartoffeln mit Zitronen-Knoblauch-„Aioli“ 176
- Mangold-Rollen mit Emmer und Pinienkernen 162
- „Ricotta“-Toasts mit Blumenkohl und Pinienkernen 220
- Warmer Balsamico-Pilz-Salat mit Pinienkern-Parmesan 126

Pinienkern-Parmesan 126

Pinker Rote-Bete-Protein-Smoothie 205

Porridge für Faule 57

- Püree aus Wintergemüse und weißen Bohnen mit Pilz-Miso-Soße 183

Q

Quinoa 144

- Cremiges Quinoa-Weiße Bohnen-Risotto mit knusprigen Kohlröschen 133
- Kürbis-Päckchen mit Mandel-Quinoa 144
- Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
- Quinoa-Weiße-Bohnen-Risotto mit knusprigen Kohlröschen 133

R

- Rauchige Kichererbsen-Mangold-Reissuppe mit Safran 92

Reis

- Cremiges Quinoa-Weiße-Bohnen-Risotto mit knusprigen Kohlröschen 133
- „Eleganter“ Reis 184
- Erfrischender Romanesco-Salat mit Meyer-Zitronen 125
- Gerösteter Tofu mit Chili, Basilikum und Limetten 148
- Marokkanischer Eintopf 77
- Rauchige Kichererbsen-Mangold-Reissuppe mit Safran 92
- Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
- Süßkartoffeln mit Burrito-Füllung und deftiger Salsa 169
- Tandoori-Portobello-Pilze mit kalter Koriander-Soße 158
- Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zitronengras-Bouillon 84
- Veggie-Burger mit Reis und Bohnen 143
- Riegel 215
- Hippie-Pralinen 259
- Samtige Rote-Bete-Schnitten mit spritzigem Zitrus-Topping 260
- Sesam-Schoko-Müsliriegel 215
- Romana-Salat
- Süßkartoffeln mit Burrito-Füllung und deftiger Salsa 169
- Rosenkohl
- Rosenkohlsalat mit Limette und Miso 109
- Rosenkohl-Shiitake-Teigtaschen mit Ingwer 231
- Rosenkohlsalat mit Limette und Miso 109
- Rosenkohl-Shiitake-Teigtaschen mit Ingwer 231
- Rote Bete
- Feuriger Salat aus fermentiertem Gemüse 192
- Geröstete Rote Bete mit Balsamico 175
- Pinker Rote-Bete-Protein-Smoothie 205
- Rote-Bete-Haschee mit Dill 51

Samtige Rote-Bete-Schnitten mit spritzigem Zitrus-Topping 260
 Wurzelgemüse-Dhal für jeden Tag 70
 Wurzelgemüse-Salat mit knusprigen Linsen 118
 Rote-Bete-Haschee mit Dill 51
 Rote Paprika mit Kräuter-Croûtons 196

S

Safran-Kichererbsen-Mangold-Reis-suppe 92
 Saftige Brownies mit Nuss- oder Samenbutter 242
 Sahniges Cashew-Cäsar-Dressing 110
 Sahnig-würziger Mais-Hirse-Salat 112
 Salat-Spalten mit Avocado-Zitrus-Dressing 100
 Salzige Erdnussbutter-„Kekse“ ohne Backen 245
 Salzkaramell-Dattel-Shake 201
 Samen-Palmkohl-Chips 217
 Samtige Rote-Bete-Schnitten mit spritzigem Zitrus-Topping 260
 Schoko-Cupcakes Deluxe 263
 Schoko-Ingwer-Kekse 239
 Schokolade 13
 Bananenbrot-Scones 253
 Dekadente Eiscreme 267
 Gesalzene Schokotrüffel 258
 Keksteig-Schokotrüffel 257
 Saftige Brownies mit Nuss- oder Samenbutter 242
 Schoko-Cupcakes Deluxe 263
 Schoko-Ingwer-Kekse 239
 Sesam-Schoko-Müsliriegel 216
 Sesam-Gurken-Nudeln mit Melone und Avocado 20, 121
 Sesam-Schoko-Müsliriegel 215
 Sommersalat mit Pfirsichen, Erbsen und Bohnen 114
 Sonnenblumen- Apfelessig-Dressing 97

Sonnenblumenkerne
 Ahornzucker-Buchweizen-Crispies 36
 Apfelessig-Sonnenblumen-Dressing 97
 Gerösteter Tofu mit Chili, Basilikum und Limetten 148
 Grünkohlsalat mit „Master Cleanse“-Dressing 117
 Himbeer-Cheesecake ohne Backen 249
 Hippie-Pralinen 259
 Mega-Knuspermüsli 58
 Rosenkohlsalat mit Limette und Miso 109
 Saftige Brownies mit Nuss- oder Samenbutter 242
 Sesam-Schoko-Müsliriegel 215
 Sonnenschein-Kracker 213
 Tandoori-Portobello-Pilze mit kalter Koriander-Soße 158
 Veggie-Burger mit Reis und Bohnen 143
 Sonnenschein-Kracker 213
 Soße
 Butternusskürbis-Soße 135
 Dip-Soße für Rosenkohl-Shiitake-Teigtaschen mit Ingwer 231
 Erdnuss-Limetten-Soße 227
 Koriander-Soße 158
 Limetten-Erdnuss-Soße 166
 Pilz-Miso-Soße 183
 Spaghettikürbis-Nudeln mit Limetten-Erdnuss-Soße 166
 Spinat. *Siehe auch* Grüngemüse
 Butternusskürbis-Lasagne mit Pesto-Creme 135
 Tortilla-Suppe mit Gemüseblättern und -stielen 73
 Ungezwungen-besonderer grüner Smoothie 202
 Stärkende Suppe 91
 Steinobst-Pekannuss-Crumble 235
 Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
 Süßkartoffeln 81
 Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit Kartoffelkruste 161

Marokkanischer Eintopf 77
 Suppe mit gegrilltem Gemüse 81
 Süßkartoffeln mit Burrito-Füllung und deftiger Salsa 169
 Süßkartoffel-Satéspeie mit Erdnuss-Limetten-Soße 227
 Süßkartoffeln mit Burrito-Füllung und deftiger Salsa 169
 Süß-saurer Kohleintopf mit Rosmarin 88

T

Tacos
 Knusprige Avocado-Tacos 147
 Tahin
 Grünes Tahin 181
 Tandoori-Portobello-Pilze mit kalter Koriander-Soße 158
 Tee 265, 277
 Über-Nacht-Eistee 210
 Tempeh
 Chipotle-Kürbis-Chili mit Tempeh und Bier 87
 Tempeh-Bacon 47
 Würzige Curry-Tempeh-Bratlinge 140
 Tempeh-Bacon 47
 Thai-Krautsalat 105
 Thanksgiving-Panzanella-Salat mit Delicata-Kürbis 102
 Tiramisu
 Earl-Grey-Tiramisu 265
 Toast
 Altbewährter Avocado-Toast 62
 BBQ-Toast mit Pilzen 139
 „Ricotta“-Toasts mit Blumenkohl und Pinienkernen 220
 Zwiebel-Linsen-Topf mit Zwiebelcreme-Toast 170
 Tofu 11
 Gerösteter Tofu mit Chili, Basilikum und Limetten 148
 Knusprige Avocado-Tacos 147
 Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zitronengras-Bouillon 84

Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zitronengras-Bouillon 84

Tomaten

Bloody Caesar Gazpacho 82

„Bolognese“-Pasta mit Auberginen 151

Fenchel-Kirschtomaten-Gratin 178

Marokkanischer Eintopf 77

Ölfreies Tomaten-Oregano-Dressing 99

Wärmende Linsensuppe 68

Tomatillos

Tortilla-Suppe mit Gemüseblättern und -stielen 73

Tortillas

Knusprige Avocado-Tacos 147

Tortilla-Suppe mit Gemüseblättern und -stielen 73

Tortilla-Suppe mit Gemüseblättern und -stielen 73

Traumhafte Zitronencreme 5, 273

Trüffel

Gesalzene Schokotrüffel 258

Keksteig-Schokotrüffel 257

U

Über-Nacht-Eistee 210

Ungezwungen-besonderer grüner Smoothie 202

V

Vanille-Kokos-Kaffeesahne 9, 31

Vanille-Maiskuchen mit gerösteten Erdbeeren 240

Veggie-Burger mit Reis und Bohnen 143

W

Waffeln 39. *Siehe* Crêpes; Pancakes
Einfache glutenfreie Waffeln 39

Walnüsse

Bananenbrot-Scones 253

Blumenkohl mit Gewürzkruste und Walnuss-Soße 165

Erfrischender Romanesco-Salat mit Meyer-Zitronen 125

Walnuss-Soße 165

Wärmende Linsensuppe 68

Warmer Balsamico-Pilz-Salat mit Pinienkern-Parmesan 126

Weißer Bohnen. *Siehe* Navy-Bohnen

Butternusskürbis-Lasagne mit

Pesto-Creme 135

Cremiges Quinoa-Weißer-Bohnen-Risotto mit knusprigen

Kohlröschen 133

Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit

Kartoffelkruste 161

Püree aus Wintergemüse und weißen Bohnen mit Pilz-

Miso-Soße 183

Weißer Bohnen Püree aus Wintergemüse und weißen Bohnen

mit Pilz-Miso-Soße 183

Wohlig-warmer French-Toast-Auflauf 52

Wurzelgemüse-Dal für jeden Tag 70

Wurzelgemüse-Salat mit knusprigen Linsen 118

Würzige Curry-Tempeh-Bratlinge 140

Z

Zitronen-Knoblauch-„Aioli“ 176

Zuckerschoten

Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zitronengras-Bouillon 84

Zwiebel-Linsen-Topf mit Zwiebelcreme-Toast 170

Zwiebeln

Bloody Caesar Gazpacho 82

Blumenkohl mit Gewürzkruste und Walnuss-Soße 165

Cremige Jalapeño-Mais-Suppe 74

Cremiger Winter-Gemüseintopf mit Senf und Zitrone 78

Gemüse-Bohnen-Pot-Pie mit Kartoffelkruste 161

Gemüsebrühe 67

Gemüse und Kichererbsen mit Klößen 130

Geschmorter Knollensellerie mit Meerrettich-Creme 153

Kartoffelsalat mit karamellisierten Zwiebeln 106

Knackiger Peperoncini-Linsen-Salat 122

Marokkanischer Eintopf 77

Stärkende Suppe 91

Suppe mit gegrilltem Gemüse 81

Süß-saurer Kohleintopf mit Rosmarin 88

Tofu-Nudelsuppe mit Kokos-Zitronengras-Bouillon 84

Zwiebel-Linsen-Topf mit Zwiebelcreme-Toast 170

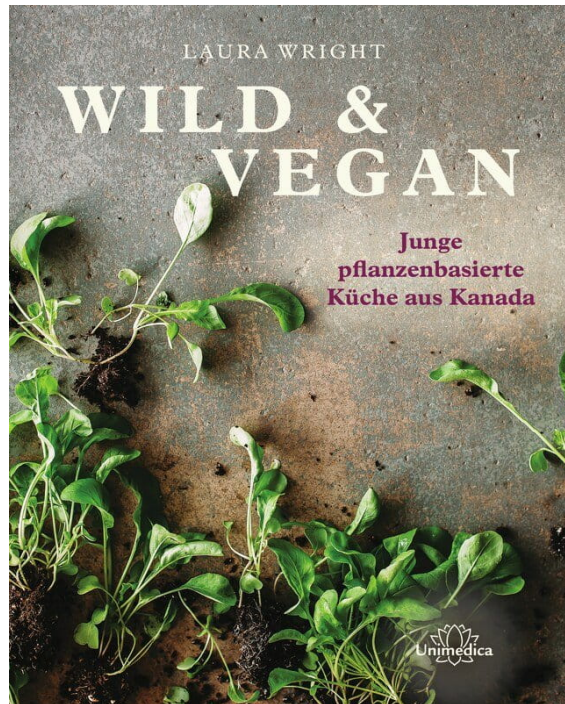
Laura Wright

Wild & Vegan

Junge pflanzenbasierte Küche aus Kanada

304 Seiten, geb.
erscheint 2022

[Jetzt kaufen](#)



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de