

endori

quick and easy
endori's kitchen



mach's easy. mach's endori.

endori

Appetit auf eine bessere Zukunft?



Take it peasy!

Wir glauben daran, dass wir mit pflanzlichen Lebensmitteln **gemeinsam Gutes** bewirken können.

Mit **endori** kannst du **vegan** genießen: unkompliziert und lecker. Um alles andere kümmern wir uns.

mach's easy. mach's endori.

MIT
natürlichen
Aromen



OHNE
Zusatz von
Palmöl,
Soja und
Geschmacks-
verstärkern



Rezepte von **endori** versorgen dich mit der Extra-Portion **Pflanzenpower** und machen einfach gute Laune - Für Veganer, Vegetarier und einfach für alle, die ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren, aber nicht auf ihre **Lieblingsrezepte** verzichten möchten.



Gemeinsam schmeckt uns.

Gemeinsam mit unseren Landwirt:innen bauen wir in **partnerschaftlichem Vertragsanbau Erbsen** an. Auch den **Weizen** beziehen wir aus Vertragsanbau in **Deutschland**.



Regional für kurze Wege.

Wir setzen auf **heimische Feldfrüchte** wie Erbse, Ackerbohne und Weizen aus **Deutschland** und Europa.

weniger
Emissionen

Von der Erbse profitiert auch die Natur.

Die Erbsenpflanze bindet Stickstoff als natürlichen Dünger im Boden. Das ist **gut für Böden**, Grundwasser und die Fruchtfolge.



Küchentipps - so wird's perfekt

endori ganz easy richtig zubereiten



Perfekt eingekocht

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



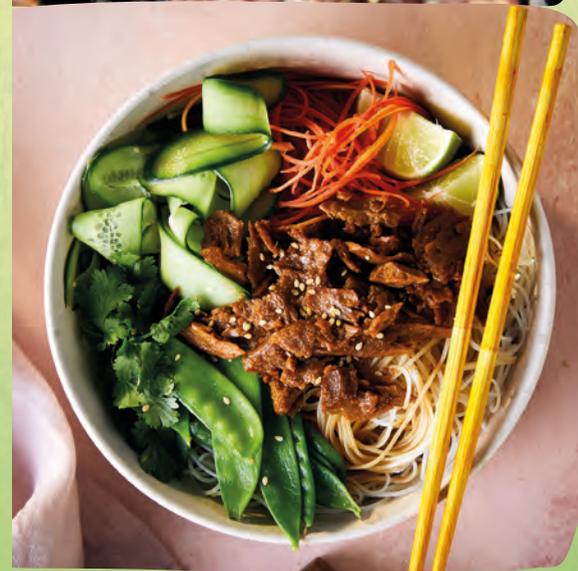
Panierte Produkte

Für die Extraportion Crunch außen und Saftigkeit innen, nimmst du unsere panierten veganen Leckerbissen am besten ca. 30 Minuten vor dem Frittieren oder Braten aus dem Kühlschrank. So verringerst du die Dauer der Zubereitung und wirst mit einem optimalem Crunch belohnt.



Grillspaß

Bei unseren veganen 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?

Die Leckerbissen von endori 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.



Vegane Chicken Cheese Corn Dogs

mit endori veganen Chicken Sticks Chili Cheese Style

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori vegane Chicken Sticks Chili Cheese Style
10	Holzspieße
etwas	Petersilie, frisch
etwas	Ketchup & Senf
	Öl zum Frittieren



Zubereitung

Fritteuse auf 175 °C vorheizen, dann endori vegane Chicken Sticks Chili Cheese Style für 1,5 Min. goldbraun frittieren. Alternativ die endori veganen Chicken Sticks Chili Cheese Style in reichlich Öl in einer Pfanne goldbraun braten.

Die frittierten endori Chicken Sticks Chili Cheese Style der Länge nach auf die Holzspieße aufspießen.

Die fertigen Corn Dogs je nach Geschmack mit Ketchup und Senf verfeinern. Zuletzt mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!



Vegane Chicken Chili Cheese Dogs

mit endori veganen Chicken Sticks Chili Cheese Style

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori vegane Chicken Sticks Chili Cheese Style
5 EL	Mayo, vegan
1	Essiggurke
1 EL	Zitronensaft
5	Hotdog-Brötchen
1/2	Eisbergsalat
1 Handvoll	Dill
1	Zitrone

Zubereitung

Für die Sauce Dill und Essiggurke fein hacken und mit der veganen Mayo verrühren. Nach Geschmack Zitronensaft unterrühren. Den Salat in dünne Streifen schneiden.

Die endori veganen Chicken Sticks Chili Cheese Style nach Packungsanweisung goldbraun anbraten und die Hotdog-Brötchen auf der offenen Seite leicht antoasten.

Die Hotdog-Brötchen mit je 1 EL Sauce bestreichen, eine Handvoll Salat darüberstreuen und die endori veganen Chicken Sticks Chili Cheese Style darauflegen. Nach Wunsch mit Zitronenstücken zum Beträufeln servieren.

Guten Appetit!



Vegane Chicken Cheese Sticks mit Dips

mit endori veganen Chicken Sticks Cheese Style

Zutaten für 2 Portionen

2 Pck. endori vegane Chicken Sticks Cheese Style

Veganer Dill-Joghurt-Dip:

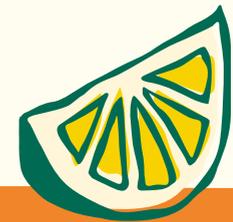
200 g Joghurtalternative
1 Knoblauchzehe
1 EL Dill
1 TL Zitronenabrieb
2 TL Zitronensaft
Salz & Pfeffer

Avocado-Dip:

1 Avocado, reif
2 EL Joghurtalternative
etwas Petersilie/ Koriander, frisch
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer

Vegane Sriracha-Mayo:

4 EL Mayo, vegan
2 TL Sriracha
1 TL Limettensaft
etwas Chiliflocken



Zubereitung

Die endori veganen Chicken Sticks Cheese Style nach Packung in der Pfanne, Heißluftfritteuse, Fritteuse oder im Ofen goldbraun zubereiten.

Für den Dill-Joghurt-Dip: Den Dill kleinhacken und mit der Joghurtalternative, dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft in einer Schale vermengen. Den Knoblauch klein pressen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sriracha-Mayo: Die vegane Mayo in eine Schüssel geben und mit der Sriracha-Sauce vermengen. Limettensaft hinzugeben und abschmecken. Nach Geschmack können Chiliflocken hinzugefügt werden.

Für den Avocado-Dip: Das Fruchtfleisch der Avocado mit dem pflanzlichen Joghurt vermischen. Eine Knoblauchzehe kleinhacken und hinzugeben. Nach Geschmack Petersilie oder Koriander kleinhacken und zum Dip geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!



Paprika-Beef-Wrap mit Avocadocreme

mit endori veganem Beef Paprika

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Beef Paprika
1	Zwiebel, rot
1	Paprika, rot
1	Karotte
1/2	Gurke
1	Tomate
etwas	Salat
4	Tortillas
	Oliveöl
	Salz & Pfeffer



Für die Avocadocreme:

1	Avocado
100 g	Sauerrahmalternative
1/2	Limette
1	Knoblauchzehe
etwas	Koriander, frisch

Zubereitung

Karotte, Gurke und Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Dann die Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden. Etwas Öl in eine Pfanne geben und Paprika- und Zwiebelstreifen darin ca. 5 Min. anbraten, bis die Paprika weich ist. endori veganes Beef Paprika dazu geben und mitbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocado halbieren, den Kern sowie die Schale entfernen und in einen Mixer geben. Sauerrahmalternative, geschälte Knoblauchzehe, Limettensaft und frischen Koriander hinzugeben und mixen. Die Avocadocreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tortillas kurz in einer Pfanne erwärmen. Danach mit der Avocadocreme bestreichen und mit dem Gemüse sowie der Paprika-Beef-Mischung belegen. Die Wraps zuerst von unten und dann von beiden Seiten einklappen.

Guten Appetit!



Ungarische Pfanne mit veganem Beef

mit endori veganem Beef Paprika

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Beef Paprika
500 g	Kartoffeln
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Paprikapulver, geräuchert
etwas	Petersilie, frisch
	Öl zum Braten
	Salz & Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 220 ° Ober-Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden.

Die Kartoffelspalten in einer Schüssel mit etwas Öl, Salz und dem Paprikapulver vermengen. Dann auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und für 30-35 Min. in den Ofen geben. Zwischendurch die Ofentür öffnen, sodass der Dampf entweichen und die Kartoffelwedges knuspriger werden können.

Die rote und gelbe Paprika waschen und in Streifen schneiden.

Während die Kartoffeln im Ofen sind, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig anbraten. Paprikastreifen hinzugeben und abgedeckt für 3-4 Min. braten lassen. Dann endori veganes Beef Paprika hinzugeben und erneut 4 Min. braten lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebratenen Kartoffeln und die Paprika-Beef-Mischung auf einem Teller anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!



Asia Bowl mit veganem Beef

mit endori veganem Beef Natur

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Beef Natur
2 EL	Sojasauce
1 EL	Sesamöl
1 EL	Reisessig
1 TL	Ahornsirup
1	Knoblauchzehe
etwas	Ingwer
150 g	Reis
1/4	Rotkohl
1	Mango
100 g	Spargel, grün
1/2	Gurke
4	Babymaiskolben
2	Frühlingszwiebeln
1	Limette
1 TL	Sesam
etwas	Koriander, frisch
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Wasser zum kochen bringen und den Reis darin nach Packungsanweisung kochen lassen.

Währenddessen in einer Schüssel Sojasauce, Sesamöl, Reisessig, Ahornsirup, Knoblauch und Ingwer miteinander vermischen. Öl in eine Pfanne geben und endori veganes Beef Natur zusammen mit der Marinade darin anbraten.

Den grünen Spargel und die Babymaiskolben in kochendem Wasser für 2-3 Min. blanchieren, dann kalt abschrecken. Den Rotkohl fein hobeln, Mango schälen und in Würfel schneiden. Salatgurke in Scheiben schneiden und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Zuletzt noch den Koriander kleinhacken.

Den gekochten Reis auf zwei Bowls verteilen. Dann endori veganes Beef Natur, Mango und Gemüse darauf anrichten. Zuletzt mit dem Koriander und Sesam bestreuen. Die Limetten vierteln und mit den Bowls servieren.

Guten Appetit!

Chili Sin Carne

mit endori veganem Hack

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck.	endori veganes Hack
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Dose	Kidneybohnen
1 Dose	Mais
500 g	Dosentomaten
1/4 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1/2 TL	Ingwerpulver
1 1/2 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Chiliflocken
2 EL	Zuckerrübensirup
	Salz & Pfeffer



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Mais abtropfen lassen. Kidneybohnen mit Dosenwasser, Mais, Zuckerrübensirup und Dosentomaten zugeben und kurz köcheln lassen.

Das endori vegane Hack in die Sauce geben und mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Schluss das Chili sin Carne nochmals aufkochen lassen und servieren.

Guten Appetit!



Pasta Bolognese

mit endori veganem Hack

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganes Hack
1 TL	Öl, z. B. Rapsöl
1	Zwiebel, groß
1	Knoblauchzehe
2 Stangen	Sellerie
2	Karotten, groß
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Rotwein
850 g	Tomaten, gehackt
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
5 Stiele	Thymian
1	Lorbeerblatt
500 g	Spaghetti, roh
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Das endori vegane Hack in einer tiefen Pfanne mit einem Teelöffel Öl anbraten, bis es goldbraun wird und Röstaromen entwickelt. Dann beiseitestellen.

Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Karotten in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in der vorher verwendeten Pfanne mit ein wenig Öl dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Tomatenmark zum Gemüse geben und 3 Min. mitgaren. Mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen. Tomaten, Paprikapulver, Thymianstiele und Lorbeerblatt dazugeben. Die Bolognese bei mittlerer Hitze 45 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Spaghetti in das Wasser geben und bissfest kochen. Wasser abgießen. Lorbeerblatt und Thymianstiele aus der Sauce entfernen.

Das endori vegane Hack zur Bolognese geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti mit der Bolognese servieren.

Guten Appetit!



Miniquiche

mit endori veganem Hack

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Margarine und Salz zu einem Teig verkneten. Falls nötig etwas Wasser hinzugeben. Teig ausrollen und mit einem runden Keks-
ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen. Diese einzeln nochmals mit
einem Nudelholz dünn ausrollen und anschließend in den Mulden einer Muf-
finform 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 veganes Hack hinzugeben und
ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark, getrocknete Tomaten, Paprikapulver,
Salz, falls gewünscht die Pinienkerne und einen Schuss Wasser hinzugeben,
alles gut vermischen und nochmals kurz braten lassen. Etwas gehackte Peter-
silie hinzugeben, gut unterheben und anschließend je 1 EL der veganen Hack-
füllung in die Mürbeteigförmchen geben. Sollte etwas Füllung übrig bleiben,
diese als Topping der Miniquiche auf der Eimasse verteilen.

Für die Eimasse das Kichererbsenmehl mit der Maisstärke und den Gewürzen
vermischen und mit der Milchalternative sowie der Gemüsebrühe zu einer
Masse verrühren. Die Miniquiche damit auffüllen.

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

Vor dem Servieren mit etwas frischem Rosmarin sowie Pinienkernen garnieren.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Portionen

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl
80 g Margarine
1/2 TL Salz

Für die Hackfüllung:

1 Pck. endori veganes Hack
1 Frühlingszwiebel inkl. Grün
1 Knoblauchzehe
100 g Champignons
3 Tomaten, getrocknet
1 TL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1–2 EL Öl
etwas Salz
1 EL Pinienkerne (optional)
frische Petersilie

Für die Eimasse:

100 g Kichererbsenmehl
1 geh. TL Maisstärke
1 Msp. Kurkumapulver
1/4 TL Paprikapulver
Knoblauchpulver
Pfeffer
Kala Namak nach Geschmack
1 3/4 EL Hefeflocken
50 ml Milchalternative
100 ml Gemüsebrühe
1 Prise Salz
Rosmarin und Pinienkerne
zum Topping





Nuggets mit Rote-Bete-Apfel-Dip

mit endori veganen Chicken Nuggets

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori vegane Chicken Nuggets
1	Rote Bete
1	Apfel (z. B. Jonathan)
50 g	Joghurtalternative
1	Zitrone
600 g	Beilage nach Wahl, z. B. Gitterkartoffeln, Wedges, Baguette
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Für den Dip Rote Bete fein raspeln. Apfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und raspeln.

Joghurtalternative, rote Bete und Apfel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dip in ein Glas füllen.

Die endori veganen Chicken Nuggets mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze für ca. 4 Min. goldgelb braten.

Zum Schluss die endori veganen Chicken Nuggets mit dem Dip, Zitronenspalten und einer Beilage nach Wahl auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!



Knackiger Salat

mit endori veganen Chicken Nuggets

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori vegane Chicken Nuggets
200 g	Mischsalat
2	Ringelbete
250 g	Kirschtomaten
1	Zitrone
4 EL	Olivensöl
20 g	Kresse-Mix
	Salz & Pfeffer
	Zucker



Zubereitung

Die Ringelbete waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln.

Mischsalat ebenfalls waschen und in Stücke zupfen. Kirschtomaten waschen und vierteln.

Aus Zitronensaft, Olivensöl, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing herstellen.

Die endori veganen Chicken Nuggets mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze für ca. 4 Min. goldbraun braten.

Während die veganen Chicken Nuggets braten, alle Zutaten vorsichtig vermischen und auf Tellern anrichten.

Zum Schluss die veganen Chicken Nuggets mit auf den Teller geben und mit einer Zitronenspalte und Kresse-Mix garnieren.

Guten Appetit!



Spargel-Zitronen-Pasta

mit endori veganen Chicken Nuggets

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori vegane Chicken Nuggets
200 g	Tagliatelle
400 g	grüner Spargel
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
200 ml	Nudelwasser für die Sauce
2 EL	Mandel- oder Cashewmus
1 EL	Hefeflocken
1/2	Zitrone, gepresst
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer
	Muskatnuss

Zubereitung

Den Spargel vorbereiten und in mundgerechte Stücke schneiden. Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen, für die letzten 5 Min. die Spargelstücke dazugeben und ebenfalls kochen. Die Spargelköpfe garen häufig schneller und sollten 3 Min. später hinzugegeben oder nach 2 Min. entfernt werden.

Während die Nudeln und der Spargel kochen, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in etwas Öl für 5 Min. andünsten. Beim Abgießen von Spargel und Nudeln 200 ml vom Kochwasser auffangen. Die veganen Chicken Nuggets mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun braten.

Mandel- oder Cashewmus zu Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und nach und nach mit Wasser aufgießen. Dabei umrühren, sodass sich alles gut vermischt und keine Klümpchen bildet. Zuletzt mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und ggf. Hefeflocken abschmecken.

Die Pasta und den Spargel hinzugeben, durchmischen und mit endori veganen Chicken Nuggets anrichten.

Guten Appetit!

Katsu-Schnitzel-Bowl

mit endori veganem Schnitzel

Zubereitung

Basmatireis nach Verpackungsinformationen kochen und anschließend abseihen.

Für das Weißkohlgemüse 1/4 Weißkohl klein schneiden bzw. hobeln. Karotte waschen, die Enden entfernen und klein raspeln. Frühlingszwiebel inklusive Grün klein schneiden und zu dem geschnittenen Kohl sowie der Karotte geben.

Für die Marinade Erdnussmus, Sojasauce, Harissa und etwas Pfeffer vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den marinierten Weißkohl darin kurz anbraten. Anschließend mit 100 ml Wasser ablöschen und mit geschlossenem Deckel 10–15 Min. köcheln lassen.

Währenddessen für die Sauce die Knoblauchzehe sowie den Ingwer durch eine Knoblauchpresse drücken und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die endori veganen Schnitzel von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Den gekochten Reis, das gedünstete Weißkohlgemüse sowie die in Scheiben geschnittenen Schnitzel und die Sauce auf 2 Bowls verteilen. Schnitzel mit etwas Limettensaft beträufeln. Vor dem Servieren mit etwas frischem Koriander, in Scheiben geschnittenen frischen Chilischoten und etwas schwarzem Sesam toppen.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Portionen

Für das Weißkohlgemüse:

1/4	Weißkohl
1	große Karotte, geraspelt
1	Frühlingszwiebel inkl. Grün
3 EL	Öl
2 TL	Erdnussmus
3 EL	Sojasauce
1/2 TL	Harissa
100 ml	Wasser
	Salz & Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL	Erdnussmus
2 EL	Sesamöl
2 EL	Sojasauce
1	Knoblauchzehe, klein
1 cm	Ingwer
etwas	getrocknete Kräuter

Außerdem:

200 g	Basmatireis
1 Pck.	endori veganes Schnitzel
2 EL	Öl
1	Limette

Als Topping nach Geschmack:

Koriander, frisch
Chilischoten, frisch
schwarzer Sesam





Banh Mi

mit endori veganem Schnitzel

Zutaten für 2 Portionen

Für die Sauce:

2 geh. EL	Joghurtalternative
2 EL	Sojasauce
1 EL	Sesamöl
1 TL	Ahornsirup
1	Knoblauchzehe
1 TL	Chilipulver
1/2	Limette, gepresst

Außerdem:

1 Pck.	endori veganes Schnitzel
1	Baguette
1	Karotte, groß
1/2	Salatgurke
1	Frühlingszwiebel
2 Handvoll	frischer Koriander
3 EL	eingelegte Jalapeños
1	frische Chili, klein
2 EL	Öl zum Braten
etwas	Chiliflocken
etwas	schwarzer Sesam



Zubereitung

Für das Banh Mi Karotte, Gurke und Frühlingszwiebel waschen. Gurke mit einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln, Karotte in dünne Streifen schneiden, Frühlingszwiebel inkl. Grün in Scheiben bzw. Ringe schneiden. Frische Chili ebenfalls in kleine, dünne Ringe schneiden.

Für die Sauce die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse drücken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Falls nötig mit weiteren Gewürzen abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und endori vegane Schnitzel darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend in Scheiben schneiden.

Baguette in 3 Teile teilen und jeweils zum Befüllen aufschneiden. Mit ca. 1 EL der Sauce sowie etwas frischem Koriander, Karottenstreifen, gehobelter Gurke, Frühlingszwiebel, den Schnitzelstreifen und Jalapeños belegen. Mit frischer Chili, Chiliflocken und etwas Sesam toppen und genießen.

Guten Appetit!



Frühlingskartoffelsalat mit endori veganem Schnitzel

Zutaten für 2 Portionen

2 Pck.	endori veganes Schnitzel
1 kg	Kartoffeln, Drillinge
1	Zwiebel, rot
1/2 Bund	Radieschen
2 TL	Kapern
150 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Rapsöl
1 Bund	Dill, frisch
1 Bund	Petersilie, frisch
	Salz & Pfeffer
	Zucker
3 EL	Balsamico (bianco)

Zubereitung

Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. 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 noch warm mit dem Dressing marinieren.

Die Zwiebel 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 veganen Schnitzel mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt ca. 4–5 Min. goldbraun anbraten.

Guten Appetit!





Currywurst in fruchtiger Sauce mit endori veganer Bratwurst

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori vegane Bratwurst
2	Zwiebeln, weiß
2 EL	Pflanzenöl
400 g	Tomatenketchup
4 EL	Balsamico, dunkel
1 Spritzer	Worcestershire-Sauce, vegan
2 TL	Currypulver
2 EL	Kirschkonfitüre
	Salz

Zubereitung

Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Pflanzenöl glasig dünsten. Das Currypulver zugeben und mit anschwitzen, danach mit dem Balsamico ablöschen. Die restlichen Zutaten zugeben, mit etwas Salz abschmecken, fein pürieren und für ca. 5 Min. köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die endori vegane Bratwurst von allen Seiten insgesamt 7–8 Min. braten.

Zum Schluss die endori vegane Bratwurst in Stücke schneiden, mit der heißen Sauce übergießen und mit etwas Currypulver bestreuen.

Dazu können entweder Brötchen oder Pommes als Beilage gereicht werden.

Guten Appetit!

Spargel-Bratwurst-Spieße

mit endori veganer Bratwurst

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori vegane Bratwurst
400 g	Spargel, grün
400 g	Spargel, weiß
50 g	Kichererbsenwasser
1 EL	Apfelessig
1 EL	Senf
1 TL	Agavendicksaft
125 ml	Pflanzenöl
8	Holzspieße
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Damit die Spieße später nicht verbrennen, werden sie zuerst in Wasser eingelegt.

Für die vegane Mayonnaise die Flüssigkeit aus der Dose der Kichererbsen mit Senf, Apfelessig und Agavendicksaft kräftig pürieren. Anschließend das Pflanzenöl in dünnem Strahl während des Pürierens hineinlaufen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den weißen Spargel schälen. Den grünen nur im unteren Drittel schälen. Den Spargel passend zu der endori veganen Bratwurst in Stücke schneiden.

Auf die eingeweichten Holzspieße werden abwechselnd grüner und weißer Spargel sowie die endori vegane Bratwurst gesteckt.

Die Spieße auf dem Grill oder in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten jeweils ca. 5 Min. grillen. Fertig!

Guten Appetit!

Tipp: Der Spargel kann auch gegen saisonales Gemüse, wie beispielsweise Paprika oder Zucchini, oder auch Champignons ausgetauscht werden.



Bayerische Hotdogs mit endori veganer Bratwurst

Zubereitung

Für den Obazda den Cashew-Camembert klein schneiden. Zwiebel ebenfalls klein hacken. Schnittlauch klein schneiden. Cashew-Camembert und Zwiebel mit veganer Frischkäsealternative sowie mit Schnittlauch, Paprikapulver und Kümmel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Krautsalat den Kohl fein hobeln oder in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Salz vermischen und mit den Händen kräftig kneten, bis sich die Flüssigkeit des Kohls größtenteils am Boden gesammelt hat. Anschließend mit Olivenöl, Essig, Ahornsirup und etwas Pfeffer vermischen.

Für die Röstzwiebeln die Zwiebel in Scheiben schneiden und anschließend in Ringe teilen. Die Zwiebelringe im Mehl wälzen. Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin von beiden Seiten knusprig anbraten. Auf einem Blatt Küchenpapier abtropfen lassen.

Öl in einer (Grill-)Pfanne erhitzen und endori vegane Bratwurst darin von allen Seiten anbraten.

Jede Laugenstange mit ca. 1/2 TL Senf bestreichen. Dann je mit einer Handvoll Babyspinat, etwas veganem Obazda, Krautsalat, klein geschnittenen Essiggurken, einer veganen Bratwurst sowie Röstzwiebeln und etwas frischem Schnittlauch belegen.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Portionen

Für den Obazda:

100 g	Cashew-Camembert
100 g	Frischkäsealternative
1 EL	gehackter Schnittlauch
1/4 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1	Zwiebel, klein
	Kümmel
	Salz & Pfeffer

Für den Krautsalat:

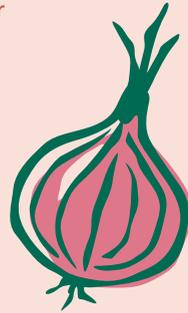
1/4	Weißkohl
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
1 EL	Apfelessig
1 EL	Ahornsirup
	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1	rote Zwiebel, groß
2 EL	Mehl
30 g	Margarine

Außerdem:

1 Pck.	endori vegane Bratwurst
4 Handvoll	Babyspinat
2 TL	Senf (süß)
4	Laugenstangen
4	Essiggurken
	Öl zum Braten
	frischer Schnittlauch



Rauchbier-Burger

mit endori veganem Best Burger

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganer Best Burger
4	Burger-Brötchen
4	Zwiebeln, rot
200 ml	Rauchbier
1	Romanasalat-Herz
2	Tomaten
100 g	Essiggurken
100 g	Senf
150 g	BBQ-Sauce (mit Whiskey), vegan
4	Käsescheiben, vegan
80 g	Kokoschips
	Rauchsatz
	Paprikapulver
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Für die Kokoschips „Bacon-Style“ die Kokoschips mit etwas BBQ-Sauce, Paprikapulver und dem Rauchsatz marinieren und im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen.

Für die Schmorzwiebeln die Zwiebeln schälen, in feine Ringe hobeln und anschließend in etwas Öl langsam dünsten, mit dem Rauchbier angießen, langsam weichschmoren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten und Salat waschen und putzen, Tomaten und Essiggurken in Scheiben schneiden.

Die endori veganen Best Burger bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 4–5 Min. braten. Kurz vor Ende der Garzeit den Käse auf die endori veganen Best Burger legen, damit er leicht schmilzt.

Die Schnittflächen der Burger-Brötchen antoasten. Zum Schluss die Schnittflächen mit der Sauce bestreichen und dann die Burger mit allen Zutaten belegen und schmecken lassen.

Guten Appetit!





Mac-and-Cheese-Burger

mit endori veganem Best Burger



Zutaten für 4 Portionen

Für die Mac and Cheese:

100 g	Makkaroni
15 g	Margarine
1/2 TL	Mehl
100 ml	Milchalternative
1/2 TL	Frischkäsealternative
30 g	Reibkäsealternative
	Paprikapulver
	Salz & Pfeffer

Außerdem:

4	Burger-Brötchen
2 Pck.	endori veganer Best Burger
4 EL	Öl
4	Tomaten, groß
1	Zwiebel, rot
4 EL	Frischkäsealternative

Zubereitung

Für die Mac and Cheese die Nudeln nach Verpackungsanweisung kochen und abseihen.

Margarine in einem kleinen Topf langsam erhitzen, bis sie flüssig ist. Mehl hinzugeben und gut verrühren. Anschließend unter ständigem Rühren die Milchalternative hinzugeben. Reibkäsealternative und Frischkäsealternative hinzufügen, gut verrühren. Die gekochten Makkaroni unterheben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und vorerst beiseitestellen.

Tomaten in Scheiben und Zwiebel in Ringe schneiden.

Für die Burger-Pattys je Patty ca. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. endori vegane Best Burger darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten.

Burger-Brötchen halbieren und die Innenseiten der Brötchen im restlichen Öl vom Braten der Pattys goldbraun anbraten.

Die Unterseiten der Burger-Brötchen mit je 1 EL Frischkäsealternative bestreichen. Danach mit je einem Salatblatt, endori veganem Best Burger, den Mac and Cheese sowie einer Tomatenscheibe und ein paar Zwiebelringen belegen.

Guten Appetit!



Grillgemüse-Burger

mit endori veganem Best Burger

Zutaten für 4 Portionen

Für die Salsa:

2	Tomaten, groß
1	rote Zwiebel, klein
1	Knoblauchzehe
1 EL	Cashewmus
1/2 TL	Kümmel
1/2 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver
1	Chilischote, rot
etwas	Pfeffer

Außerdem:

2 Pck.	endori veganer Best Burger
1	Zucchini, klein
1	Aubergine
1	Paprika, gelb
4	Burger-Brötchen
4 Handvoll	Rucola
4	Burger-Spieße

Zubereitung

Für die Salsa die Tomaten waschen und in einem Mixer oder mit einem Stabmixer vermischen. Die pürierte Masse anschließend durch ein Küchentuch drücken, die Flüssigkeit dabei auffangen. Die feste Masse zurück in den Mixer geben und mit den restlichen Zutaten erneut gut vermischen. Je nach gewünschter Konsistenz eine kleine Menge des aufgefangenen Tomatenwassers unter die Salsa rühren. Falls nötig mit weiteren Gewürzen abschmecken.

Rucola waschen, abtropfen lassen und beiseitestellen. Gemüse waschen, Zucchini und Aubergine in Scheiben, Paprika in Streifen schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Weitere 1-2 EL Öl hinzugeben und die endori veganen Best Burger darin bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 7-8 Min. anbraten.

Die Innenseiten der Burger-Brötchen kurz in dem übrigen Öl vom Braten der Pattys anbraten. Anschließend mit Rucola, einem endori veganen Best Burger, Salsa und Grillgemüse belegen.

Mit einem Burger-Spieß fixieren und servieren.

Guten Appetit!



Fitness-Burger

mit endori veganem Best Burger

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganer Best Burger
4	Burger-Brötchen, Vollkorn
1	Tomate
1	Zwiebel, rot
20 g	Feldsalat
20 g	Radicchio
8 g	Kresse-Mix
¼ EL	Senf, mittelscharf

Zubereitung

Tomate, Feldsalat und Radicchio waschen und putzen sowie die Zwiebel schälen. Anschließend die Tomate und die Zwiebel in Scheiben schneiden. Kresse-Mix bereitstellen.

Die endori veganen Best Burger in einer heißen Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 3 Min. braten.

In der Zwischenzeit können die Burger-Brötchen halbiert und die Schnittflächen angebräunt werden.

Die Schnittflächen mit Senf bestreichen.

Zum Schluss die unteren Brötchenhälften mit Feldsalat, Radicchio, Tomaten- und Zwiebelscheiben sowie dem Kresse-Mix und den gebratenen endori veganen Best Burgern belegen.

Zuletzt die oberen Brötchenhälften darauflegen.

Guten Appetit!



Greek Burger

mit endori veganem Best Burger

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganer Best Burger
4	Burger-Brötchen
80 g	Rucola
1/2	Salatgurke
2	Tomaten
1	Zwiebel, rot
60 g	Kalamata-Oliven
125 g	Schafskäsealternative
100 g	Joghurt, vegan
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 den Joghurt pressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Burger-Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen kross anrösten. Die endori veganen Best Burger in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite ca. 3 Min. braten.

Die unteren Burger-Brötchenhälften mit dem Salat belegen, die entsteinten Oliven darauf verteilen und die heißen endori veganen Best Burger daraufsetzen. Jeweils einen guten Klecks Knoblauchjoghurt auf die endori veganen Best Burger geben, Tomatenscheiben, Gurken und Zwiebelscheiben darauf platzieren und den Schafskäse darüberkrümeln. Zum Schluss die anderen Brötchenhälften daraufsetzen und schmecken lassen!

Guten Appetit!



Bacon-Burger

mit endori veganem Best Burger und veganem Bacon

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganer Best Burger	Für den Reispapier-Bacon:	
2	Burger-Brötchen	6 Blätter	Reispapier
2 EL	vegane Mayo	1 1/2 EL	Sojasauce
1 1/2 EL	Ketchup	1 TL	Liquid Smoke
1	rote Zwiebel	1/2 TL	Misopaste (dunkel)
2 EL	Öl	1/2 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1/4 TL	Zucker	1 Prise	Knoblauchpulver
1	Fleischtomate	2 EL	Sesamöl
4 Blätter	Salat		



Zubereitung

Für den Bacon den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für die Marinade des Reispapiers alle Zutaten miteinander verrühren.

Ein Reispapier auf beiden Seiten zuerst mit etwas Wasser bepinseln, anschließend mit der Marinade bestreichen. Ein weiteres mit Wasser bepinseltes Reispapier auf das marinierte Reispapier legen und erneut mit Marinade bepinseln. Anschließend mit einer Schere in baconähnliche Streifen schneiden. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen 5–7 Min. knusprig backen.

Für die Burgersauce Ketchup und vegane Mayo miteinander verrühren.

Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter ebenfalls waschen und die harten Strunkenden entfernen. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und diese in etwas Öl anbraten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die endori veganen Best Burger im restlichen Öl vom Braten der Zwiebel von beiden Seiten anbraten. Falls nötig etwas mehr Öl hinzugeben. Pattys herausnehmen und die Innenseiten der Burger-Brötchen im restlichen Öl kurz anbraten. Die Burger belegen und genießen!

Guten Appetit!

One Pot Pasta

mit endori veganem Chicken Natur

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Chicken Natur
200 g	Linguine
200 g	Cherrytomaten
1	Limette
600 ml	Gemüsebrühe
1	Zwiebel, rot
2	Knoblauchzehen
etwas	Thymian, getrocknet
etwas	Rosmarin, getrocknet
200 g	Spinat
1	Limette
	Salz & Pfeffer
etwas	Parmesanalternative
etwas	Basilikum



Zubereitung

Das endori vegane Chicken Natur in einem Topf ca. 5 Min. scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, zu dem veganen Chicken Natur geben und ebenfalls anschwitzen. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen und feingehackten Thymian und Rosmarin zugeben.

Sobald die Gemüsebrühe kocht, die Linguine hineingeben und ca. 8 Min. bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Die Cherrytomaten halbieren und zusammen mit dem Spinat nach der Hälfte der Garzeit zu den Linguine geben und mitkochen lassen.

Wenn die Flüssigkeit von der Pasta aufgenommen wurde, mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken, mit geriebener Parmesanalternative und gezupftem Basilikum servieren.

Guten Appetit!



Asia-Nudelpfanne

mit endori veganem Chicken Natur

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Chicken Natur
1	Karotte
1	Paprika
1	Zwiebel, rot
1	Frühlingszwiebel
1/2	Brokkoli
1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm)
100 ml	Sweet-Chili-Sauce
120 g	Mie-Nudeln
1	Limette
	Sesamöl
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Mie-Nudeln mit kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Min. einweichen lassen.

Karotte, Paprika, rote Zwiebel und Ingwer putzen und in feine Streifen schneiden. Brokkoli in kleine Röschen schneiden und 2 Min. in Öl anbraten, die Gemüsstreifen zugeben und weitere 3 Min. anschwitzen.

endori veganes Chicken Natur, eingeweichte Mie-Nudeln und Sweet-Chili-Sauce zugeben und braten, bis alles heiß ist.

Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Sesamöl würzen und abschmecken. In einer Schüssel anrichten.

Guten Appetit!





Knackiger Caesar Salad

mit endori veganem Chicken Natur

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganes Chicken Natur
3 Stk.	Romanasalat
150 g	Cherrytomaten
100 g	Parmesanalternative
4 Scheiben	Weißbrot
2	Knoblauchzehen
5 EL	vegane Mayo
5 EL	Zitronensaft
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Vegane Mayo, eine Knoblauchzehe, Zitronensaft und 1/4 der Parmesanalternative im Mixbecher pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Olivenöl mit unterrühren.

Für die Croutons werden die Weißbrotscheiben in kleine Würfel geschnitten und mit etwas Olivenöl knusprig gebraten. Zum Schluss kommen eine fein gehackte Knoblauchzehe und etwas Salz zu den heißen Croutons. Dann werden diese nochmal durchgeschwenkt und zum Abtropfen auf Küchenpapier gelegt.

Der Romanasalat wird geputzt, gewaschen, in grobe Stücke gezupft und trockengeschleudert. Die Cherrytomaten waschen und vierteln.

endori veganes Chicken Natur in einer heißen Pfanne mit Öl ca. 3 Min. braten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Salat und die Tomaten mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Zum Schluss das gebratene vegane Chicken Natur und die Knoblauchcroutons über dem Salat verteilen.

Guten Appetit!

Herzhafte Ofenpäckchen

mit endori veganem Chicken BBQ

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Chicken BBQ
200 g	Cherrytomaten
200 g	Mais
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Zwiebel, rot
1 Bund	Petersilie
	Salz & Pfeffer
	Olivenöl
	Paketschnur



Zubereitung

Den Mais zum Abtropfen in ein Sieb geben, die Zwiebeln sowie die Paprika in Würfel schneiden. Die Cherrytomaten halbieren.

endori veganes Chicken BBQ mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und mischen.

Das Backpapier in ca. DIN-A4-große Rechtecke schneiden, auf die Arbeitsfläche legen und die veganes-chicken-BBQ-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.

Das Backpapier zu kleinen Päckchen formen und mit der Paketschnur verschließen.

Die Päckchen im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Min. bei 220 °C Ober-/Unterhitze schmoren lassen.

Nach dem Öffnen mit etwas Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!





Rustikaler Flammkuchen

mit endori veganem Chicken BBQ

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganes Chicken BBQ
4 Pck.	Flammkuchenteig
400 g	Crème-fraîche-Alternative
200 g	BBQ-Sauce
3	Zwiebeln, weiß
20 g	Schnittlauch
120 g	Pesto, grün
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Crème-fraîche mit dem Pesto vermischen. Den Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen und die Crème-fraîche-Mischung daraufstreichen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, den Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Das endori vegane Chicken BBQ in einer heißen Pfanne mit ausreichend Öl unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Min. braten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Wenn der Flammkuchen fertig ist, das gebratene vegane Chicken BBQ darauf verteilen und ihn anschließend mit Schnittlauch und BBQ-Sauce abrunden. Auf einem Teller anrichten.

Die Zwiebeln auf dem Teig verteilen und das Ganze für ca. 10 Min. bei 200 °C Ober-/Unterhitze in den Backofen geben.

Guten Appetit!

Roasted Pepper Pasta

mit endori veganem Chicken BBQ

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Chicken BBQ
250 g	Pasta (z. B. Pappardelle)
2	rote Paprika
1	gelbe Paprika
2	Knoblauchzehen
1	weiße Zwiebel, klein
3 EL	Olivenöl
100 ml	vegane Cuisine
1 TL	Hefeflocken
2 EL	Hanfsamen zum Toppen
etwas	frisches Basilikum
etwas	Salz & Pfeffer
etwas	Chilipulver & Paprikapulver

Zubereitung

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Paprika waschen und in Spalten schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen. Zwiebel vierteln. Gemeinsam mit dem Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer in eine hitzebeständige Form geben, gut verrühren und für 20–25 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Währenddessen die Pasta nach Verpackungsinformationen kochen, abseihen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken.

Gemüse aus dem Ofen nehmen. Gemeinsam mit veganer Cuisine und Hefeflocken in einem Mixer oder mit einem Stabmixer zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Mit Gewürzen abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und endori veganes Chicken BBQ darin knusprig anbraten. Anschließend die Paprikasauce sowie die gekochten Nudeln hinzugeben, alles gut verrühren und falls nötig erneut etwas nachwürzen.

Vor dem Servieren mit Hanfsamen sowie frischem Basilikum toppen.

Guten Appetit!





Dönerteller

mit endori veganem Chicken Kebab und Minz-Dip

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Chicken Kebab
1 Bund	Petersilie
300 g	Weißkohl
1	Zitrone
200 g	Joghurtalternative
1 Bund	Minze
1	Knoblauchzehe, gepresst
	Salz & Pfeffer
	Kreuzkümmel
	Zucker
	Olivenöl & Weißweinessig

Zubereitung

Für den Krautsalat den Weißkohl mit einem Hobel in feine Streifen schneiden, anschließend mit Salz würzen und für ca. 5 Min. stehen lassen, bis der Kohl weich geworden ist.

Nach dieser Zeit den Weißkohl in ein Sieb geben und leicht ausdrücken. Anschließend mit Pfeffer, Zucker, Weißweinessig, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken.

endori veganes Chicken Kebab in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 5 Min. lang bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Zum Schluss gehackte Petersilie zugeben.

Für den Minz-Dip die vegane Joghurtalternative mit fein gehackter Minze und Knoblauch vermischen und mit Salz, Kreuzkümmel und Olivenöl abschmecken.

Guten Appetit!



Green Bowl

mit endori veganem Chicken Kebab

Zutaten für 2 Portionen

2 Pck.	endori veganes Chicken Kebab
400 g	Somen-Nudeln, roh
1	Salatgurke
280 g	Karotten
280 g	Zuckerschoten
5	Korianderstängel, frisch
1	Limette
20 ml	Sojasauce
40 ml	Wasser
20 g	Zucker
1	Knoblauchzehe
1-2 EL	Öl



Zubereitung

Somen-Nudeln ca. 3 Min. in gesalzenem Wasser kochen.

Karotten und Gurke waschen, schälen und hobeln. Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.

Für das Dressing etwas Öl, Zucker, Sojasauce, Wasser und Limettensaft mischen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit in das Dressing geben. Das endori vegane Chicken Kebab in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ca. 4 Min. goldbraun braten.

Zum Anrichten die Nudeln in eine Schüssel geben und die Zuckerschoten, Karotten und Gurken darauf verteilen. Das Dressing über das Gemüse geben und zum Schluss das gebratene endori vegane Chicken Kebab darauf verteilen. Mit dem frischen Koriander garnieren.

Guten Appetit!



Pita

mit endori veganem Chicken Kebab

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Chicken Kebab
2	Pita-Brote
1 kl. Becher	Joghurtalternative
1	Knoblauchzehe, klein
1/2	Gurke
2	Tomaten
1/2	Zitrone
	Olivenöl
	Koriander
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Tomaten und Gurken in ca. 1 cm große Würfel schneiden, gehackten Koriander zugeben und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft marinieren und abschmecken.

Joghurtalternative mit fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pitabrote in einer Pfanne von beiden Seiten anrösten und oben leicht einschneiden, damit man sie füllen kann.

endori veganes Chicken Kebab in einer heißen Pfanne mit Öl scharf anbraten. Anschließend die Pitabrote nacheinander mit Salat, dem gebratenem endori veganem Chicken Kebab und dem Knoblauchjoghurt füllen.

Guten Appetit!

Tipp: für noch mehr Frische geschnittene Minze mit in den Joghurt geben!

Loaded Chili Cheese Fries

mit endori veganem Chicken Chili Paprika

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Chicken Chili Paprika
400 g	Pommes
200 g	Kartoffeln (mehlig)
50 g	Karotten
70 g	Cashewkerne
4 EL	Hefeflocken
1 EL	Maisstärke
150 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Mandelmilch
1	Zitrone
1	grüne Peperoni, klein geschnitten
1 Bund	Petersilie
	Salz & Pfeffer
	Paprika (edelsüß)
	Olivener Öl



Zubereitung

Für die vegane Käsesauce die Kartoffeln und Karotten in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen lassen. Die Cashewkerne in heißem Wasser für ca. 15 Min. einweichen. Die Karotten- und Kartoffelwürfel abgießen und zusammen mit den Cashewkernen, Mandelmilch, Gemüsebrühe, Maisstärke und Hefeflocken fein pürieren.

Die Sauce in einen Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dann für ca. 2 Min. kochen lassen, bis die Sauce sämig wird.

Die Pommes in einer Fritteuse oder dem Ofen knusprig backen. endori veganes Chicken Chili Paprika in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 5 Min. knusprig anbraten.

Zum Servieren die Käsesauce über die Pommes geben und mit dem knusprigen veganen chicken Chili Paprika toppen. Das Ganze mit Petersilie und grüner Peperoni bestreuen.

Guten Appetit!





Sommerrollen

mit endori veganem Chicken Chili Paprika

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganes Chicken Chili Paprika
8 Stk.	Reispapier
80 g	Glasnudeln
2	Ringelbete
1	Karotte
5 g	Minze, frisch
5 g	Koriander, frisch
160 g	Sweet-Chili-Sauce
	Salz

Zubereitung

Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, für 4 Min. ziehen lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Karotte schälen und in feine Streifen hobeln. Ringelbete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Minz- und Korianderblätter in feine Streifen schneiden, mit den Glasnudeln und Karottenstreifen mischen und mit etwas Salz würzen.

endori veganes Chicken Chili Paprika in einer Pfanne mit etwas Öl unter mehrmaligem Wenden für ca. 5 Min. braten.

Das Reispapier für ca. 5 Sekunden in einer Schüssel mit Wasser einweichen, danach auf einen Teller legen.

Das Reispapier mittig erst mit den Ringelbetescheiben belegen, danach die Glasnudelfüllung und das gebratene vegane Chicken Chili Paprika darauf verteilen. Jetzt zuerst die Seiten und dann den unteren Teil des Reispapiers einklappen und zum Schluss nach oben aufrollen. Zu den Sommerrollen die Sweet-Chili-Sauce servieren.

Guten Appetit!

Green Goddess Toast

mit endori veganem Chicken Chili Paprika

Zubereitung

Für den Salat Kohl, Gurke und Frühlingszwiebel klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Für das Dressing Schalotte (oder rote Zwiebel) und Knoblauch schälen und gemeinsam mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und zu einem Dressing vermischen. Anschließend zum geschnittenen Gemüse geben und alles gut vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und **endori veganes Chicken Chili Paprika** darin kross anbraten. Ahornsirup, Sojasauce und Paprikapulver vermischen und zum veganen chicken chili paprika in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und vorerst beiseitestellen.

Sauerteigbrot mit etwas Olivenöl bepinseln und in der Pfanne von beiden Seiten kurz anrösten.

Brotscheiben auf ein Backblech legen, jede Scheibe mit etwas Reibekäse-alternative bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft kurz backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Vier der acht Brotscheiben mit ca. 2 EL des Green-Goddess-Salates belegen, **endori veganes Chicken Chili Paprika** sowie etwas Sprossen auf den vier Scheiben verteilen. Jeweils mit einer weiteren Brotscheibe bedecken, in der Mitte halbieren und gemeinsam mit dem restlichen Salat servieren.

Guten Appetit!

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Chicken Chili Paprika
2 EL	Öl
1/2 TL	Paprikapulver
1 TL	Ahornsirup
2 EL	Sojasauce
1 Handvoll	Radieschensprossen (nach Bedarf)
100 g	Reibekäsealternative
8 Scheiben	Sauerteigbrot
etwas	Olivenöl

Für den Salat:

1/4	Weißkohl
1	kleine Salatgurke
1	Frühlingszwiebel
etwas	Salz & Pfeffer

Für das Dressing:

1	Schalotte oder rote Zwiebel, klein
1	Knoblauchzehe
1/2	Zitrone (Saft)
2 Handvoll	frischer Babyspinat
1	Bund Schnittlauch
1 1/2 EL	Hefeflocken
30 g	Sonnenblumenkerne
40 ml	Olivenöl



endori

Vom Feld bis auf die Gabel

Unser Leitmotiv ist das Prinzip: „**from field to fork**“. Das ist das Handlungsprinzip der voll integrierten Wertschöpfungskette, beginnend bei der **achtsamen Auswahl** des Saatgutes, über Anbau, Ernte, Herstellung, Logistik, Verpackung und Vertrieb. Alle Glieder sind der **nachhaltigen Handlungsweise** verpflichtet. Wir glauben, dass der richtige Moment gekommen ist. Immer mehr Menschen entscheiden sich für einen flexitarischen Ernährungsstil, weil sie weniger Fleisch essen wollen. Wir bei **endori** finden neue Wege, wie Menschen mit einer rein pflanzlichen Ernährung **auf nichts verzichten** müssen – weder auf Gesundheit noch auf Genuss – und dabei **Umwelt, Natur und Tieren** weniger Schaden zufügen.



mach's easy. mach's endori.



noch mehr
Rezepte:
endori.de/rezepte



Mehr von uns hier:

