

ROSE MARIE DONHAUSER



# EIN FACH WEIHNACHTS REZEPTE



VEGETARISCH

FESTTAGSKÜCHE  
MIT 2-6 ZUTATEN



EIN BUCH DER  
EDITION MICHAEL FISCHER

# INHALT

<b>GRUNDLAGEN</b>	<b>6</b>	<b>HAUPTGERICHTE</b>	<b>38</b>
<b>VORSPEISEN UND BEILAGEN</b>	<b>8</b>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	<b>38</b>
Caesar Salad – das Original	<b>8</b>	Graupengemüse mit Räuchertofu	<b>40</b>
Quinoasalat mit Mangodressing	<b>10</b>	Vegetarische Kohlrabischnitzel	<b>42</b>
Feldsalat mit Walnüssen	<b>12</b>	Pilzbratlinge mit Petersilie	<b>44</b>
Ananassalat mit Curry-Orangen-Dressing	<b>14</b>	Seitan-Gulasch mit Paprikaschoten	<b>46</b>
Kürbissuppe mit Kokos	<b>16</b>	Polentaplätzchen mit Austernpilzrahm	<b>48</b>
Bunte Gemüsebrühe	<b>18</b>	Kartoffelkuchen mit Zucchini	<b>50</b>
Möhrensuppe mit Orange	<b>20</b>	Lauch-Tagliatelle mit Walnüssen	<b>52</b>
Tomatensuppe mit Parmesanplätzchen	<b>22</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>54</b>
Wirsingpäckchen mit Feta	<b>24</b>	Aprikosenquark mit Mandeln	<b>54</b>
Rotkohlrohkost mit Orangensaft	<b>26</b>	Schokoladenpudding	<b>56</b>
Ofentomaten mit Gorgonzola	<b>28</b>	Parfait mit Zimt	<b>58</b>
Glasierte Möhren	<b>30</b>	Gorgonzola mit Feigen und Mandeln	<b>60</b>
Kartoffelklöße halb und halb	<b>32</b>	<b>REGISTER</b>	<b>62</b>
Käsepott mit Prosecco	<b>34</b>	<b>ÜBER DIE AUTORIN</b>	<b>63</b>
Bagna Cauda – Dipsoße aus dem Piemont	<b>36</b>	<b>ÜBER DIE FOTOGRAFIN</b>	<b>63</b>