

Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



Weihnachtsmenü veggi



Das veggie-Menü besteht aus 4 Gängen:

- Getrüffeltes Rote-Bete-Carpaccio
- Kürbis-Orangensuppe mit Zimteroûtons
- Auberginen-Zucchini-Lasagne mit Linsenbolo
- Panna cotta mit Kurkuma und Grantapfel

Vorrätig sollte immer sein:

Knoblauchknolle
Zwiebeln, weiß
Tellerlinsen
Dosentomaten
Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe
Butterschmalz
Rapsöl oder Distelöl oder Sonnenblumenöl
Natives Olivenöl extra
Mittelscharfer Senf oder Dijon-Senf
Getrockneter Oregano
Zimtpulver*
Kurkuma, gemahlen*
Gemahlene Vanille*
Pfeffer*
Salz
Zucker
Rohrzucker

Die Einkaufsliste für das Menü:

500 g Rote Bete (frisch)
300 g Aubergine
300 g Zucchini
400 g Hokkaido
5-6 Bio-Orangen
1 Granatapfel
2 Handvoll Feldsalat
1 Stück Ingwerknolle
Rotweinessig
Sherryessig
Apfelsaft
Puy-Linsen oder Tellerlinsen
Dijon-Senf
Trüffelbutter
100 g Geriebener Parmesan
Kurkuma-Latte-
Gewürzmischung*
Walnusskerne
Toastbrot
6 Sahnebecher
Vegetarisches Geliermittel,
weiß

Bei Chateau et Chocolat bestellen:

[San Marzano-Dosentomaten](#)
[Dijon-Senf](#)
[Trüffelbutter](#)
[Trüffelöl](#)
[Grüne Linsen](#)
[Umbrische Berglinsen](#)
[Sherryessig](#)
[Rotweinessig-Geschenkset](#)