



NO NEED FOR MEAT



GOURMET

PFLANZLICH KOCHEN, GENUSS SERVIEREN



NEU
IM SORTIMENT

HIER GEHT'S
ZU DEN REZEPTEN



NO NEED FOR MEAT

Spaghetti mit pflanzlicher Pasta Sauce »Bolognese Art«



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE PFLANZLICHE PASTA SAUCE »BOLOGNESE ART«:

- 250 g KOTÀNYI NO NEED FOR MEAT
Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art«,
Fertigtrockenmischung
- 1.125 ml Wasser
- 200 g frische Tomaten, gewürfelt



FÜR DIE PASTA:

- 1 kg vegane Spaghetti oder Pasta nach Wahl
- 200 g veganer, geriebener Hartkäse

- 1 Handvoll frisches Basilikum
- KOTÀNYI Meersalz fein
- KOTÀNYI Pfeffer schwarz ganz (aus der Mühle)

ZUBEREITUNG

Für die Pasta Sauce »Bolognese Art« Wasser aufkochen, Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art« einrühren und 2 Minuten leicht köcheln lassen.

Tomatenwürfel unterrühren, Bolognese von der Hitze nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Pasta laut Packungsanleitung in gesalzenem Wasser bissfest kochen und abgießen.

Pasta mit pflanzlicher Pasta Sauce »Bolognese Art« anrichten, mit veganem, geriebenem Hartkäse sowie Pfeffer schwarz aus der Mühle bestreuen und mit Basilikum garnieren.

TIPP: Verfeinern Sie die pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art« nach Belieben mit Oregano, Paprika scharf oder etwas Kreuzkümmel!

NO NEED FOR MEAT

Lasagne mit pflanzlicher Pasta Sauce »Bolognese Art«



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE PFLANZLICHE PASTA SAUCE »BOLOGNESE ART«:

- 250 g KOTÀNYI NO NEED FOR MEAT Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art«, Fertigtrockenmischung
- 1.125 ml Wasser

- 500 g vegane Lasagneblätter
- 100 g veganer, geriebener Reibekäse
- 100 g veganer, geriebener Parmesan
- etwas KOTÀNYI Oliven Öl native extra für die Form
- KOTÀNYI Meersalz fein
- KOTÀNYI Pfeffer bunt aus der Mühle

FÜR DIE BECHAMEL:

- 100 g pflanzliche Butter
- 50 g Weizenmehl glatt
- 800 ml Hafermilch
- 1 TL KOTÀNYI Muskatnuss gemahlen
- 1 TL KOTÀNYI Cayennepfeffer gemahlen



ZUBEREITUNG

Konvektomat auf 160 °C vorheizen.

Für die Pasta Sauce »Bolognese Art« Wasser aufkochen, Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art« einrühren und 2 Minuten leicht köcheln lassen. Pasta Sauce »Bolognese Art« von der Hitze nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Bechamel pflanzliche Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben und unter Rühren mit Hafermilch aufkochen. Muskatnuss und Cayennepfeffer zugeben und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Eine Ofenform mit Olivenöl leicht austreichen. Der Reihe nach pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art«, Bechamel, Reibekäse und Lasagneblätter schichten bis alles aufgebraucht ist und mit Parmesan bestreuen. Lasagne im Konvektomat etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Portionieren etwa 10 Minuten rasten lassen.

TIPP: Variieren Sie die Lasagne mit einer Schicht Spinat, gegrillten Zucchini oder Mais zwischen den Lasagneplatten!

NO NEED FOR MEAT

pflanzliches Chili sin Carne



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

- 500 g KOTÀNYI NO NEED FOR MEAT
Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art«, Fertigtrockenmischung
- 11,8 l Wasser
- 2 EL KOTÀNYI Kreuzkümmel gemahlen
- 1 EL KOTÀNYI Cayennepfeffer gemahlen
- 1 TL KOTÀNYI Zimt gemahlen
- 250 g Mais
- 250 g Kidneybohnen
- 300 g veganer Sauerrahm
- frischer Koriander
- Nachos



ZUBEREITUNG

Für das Chili sin Carne Wasser aufkochen, Pflanzliche Pasta Sauce »Bolognese Art«, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Zimt einrühren. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Mais und Kidneybohnen zugeben, Chili sin Carne von der Hitze nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.

Chili sin Carne anrichten und mit veganem Sauerrahm und Koriander garnieren. Nachos dazu servieren.

TIPP: Je nach gewünschtem Schärfegrad und Geschmack können Sie das Chili sin Carne zusätzlich mit unseren verschiedenen Chilisorten wie Chili Powder, Chili geschrotet, Chili Birdseye granuliert oder Chipotle gemahlen würzen.

NO NEED FOR MEAT

pflanzliche Burger mit Pommes Frites



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE PATTIES:

- 500 g KOTÀNYI NO NEED FOR MEAT
Pflanzliche Patties, Fertigtrockenmischung
- 600 ml Wasser
- 25 g KOTÀNYI BIO Sonnenblumen Öl

- 1 kg Pommes Frites
- 1,5 EL KOTÀNYI Pommes Frites Gewürzsalz
- Ketchup
- etwas KOTÀNYI BIO Sonnenblumen Öl zum Braten

FÜR DIE BURGER:

- 3 Tomaten
- 3 rote Zwiebeln
- 10 vegane Burger Buns
- 20 Scheiben veganer Burgerkäse
- 100 g KOTÀNYI Röstzwiebel
- vegane Mayonnaise
- einige Salatblätter



ZUBEREITUNG

Für die pflanzlichen Patties Fertigtrockenmischung mit Wasser und Sonnenblumen Öl mischen, 30 Minuten rasten lassen. Anschließend zu 10 gleich großen Patties formen.

Danach die Patties in Sonnenblumen Öl langsam und auf maximaler mittlerer Stufe braten. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die Patties zu schnell zu dunkel werden. Langsam und gleichmäßig von beiden Seiten, zwischendurch immer wieder wenden, bis die Patties die gewünschte Bräunung erhalten und gut durchgehitzt sind.

Für die Burger Tomaten und Zwiebel in Scheiben schneiden. Buns halbieren, beide Hälften auf der Innenseite kurz anrösten. Die unteren Hälften jeweils mit Mayonnaise, Salat, gebratenen Patties, veganem Käse, Röstzwiebeln, Tomaten und Zwiebeln belegen und mit dem Deckel abschließen.

Pommes frittieren und mit Pommes Gewürzsalz würzen.

Die pflanzlichen Burger mit Pommes und Ketchup servieren.

TIPP: Für pikante Burger Patties können Sie die Masse zusätzlich mit Paprika scharf, Cayennepfeffer, Chili geschrotet oder für mehr Rauchgeschmack mit Chipotle gemahlen würzen.

Die fertigen Patties kann man wunderbar einfrieren und je nach Bedarf auftauen lassen und wie beschrieben zubereiten.

NO NEED FOR MEAT

pflanzliche Mini Burger mit Rote Rüben, Kräuterseitlingen und Süßkartoffel Pommes



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN / 20 STÜCK

FÜR DIE MINI BURGER BUNS:

- 375 ml Sojadrink + etwas mehr zum Bestreichen
- 7 g Trockengerm
- 40 g Zucker
- 250 g Dinkelmehl glatt
- 250 g Weizenmehl glatt
- 15 g Meersalz fein
- 30 g vegane Margarine

optional:

- 50 g Sesam hell
- 1 kg Süßkartoffel Pommes
- KOTÀNYI Meersalz fein
- KOTÀNYI Pfeffer bunt aus der Mühle



FÜR DIE PATTIES:

- 500 g KOTÀNYI NO NEED FOR MEAT Pflanzliche Patties, Fertigtrockenmischung
- 300 ml roten Rübensaft
- 300 ml Wasser
- 25 g KOTÀNYI Oliven Öl nativ extra
- etwas KOTÀNYI Oliven Öl nativ extra zum Braten

FÜR DEN BURGER BELAG:

- 250 g Kräuterseitlinge frisch
- 50 ml KOTÀNYI Oliven Öl nativ extra
- 1 EL KOTÀNYI Oregano gerebelt
- ½ TL KOTÀNYI Kreuzkümmel gemahlen
- einige Salatblätter

ZUBEREITUNG

Für die Mini Buns Sojadrink lauwarm erhitzen, Germ und Zucker darin auflösen, 10 Minuten gehen lassen. Beide Mehlsorten mit Salz vermengen und zum Germgemisch hinzufügen. Für ca. 2 bis 3 Minuten kneten, kalte Margarine zugeben und zu einem glatten Teig weiter kneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe erreicht hat. In 20 Stücke portionieren und zu kleinen Kugeln formen. Auf ein Blech legen, etwas flach drücken, abdecken und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen. Ofen auf 180 °C ohne Gebläse vorheizen.

Teiglinge dünn mit Sojadrink bestreichen und nach Wunsch mit Sesam bestreuen. Im Ofen 12 bis 15 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen.

Die heißen Buns nach dem Backen mit Bäckerleinen abdecken und auskühlen lassen, damit sie weich bleiben.

Für die Patties Fertigtrockenmischung mit rotem Rübensaft, Wasser und Oliven Öl vermengen. 30 Minuten rasten lassen. Anschließend zu 20 kleinen Patties formen. Danach die Patties in Sonnenblumen Öl langsam und auf maximaler mittlerer Stufe braten. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die Patties zu schnell zu dunkel werden. Langsam und gleichmäßig von beiden Seiten, zwischendurch immer wieder wenden, bis die Patties die gewünschte Bräunung erhalten und gut durchgebraten sind. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und mit Oliven Öl, Oregano, Kreuzkümmel, etwas Salz und Pfeffer würzen, ca. 5 Minuten anbraten.

Süßkartoffel Pommes frittieren und mit Meersalz würzen.

Mini Buns aufschneiden, beide Hälften auf der Innenseite kurz anbraten, mit Salatblättern, Patties und Kräuterseitlingen belegen. Mini Burger mit Süßkartoffel Pommes servieren.

NO NEED FOR MEAT

pflanzlich gefüllte Spitzpaprika mit Tomatensauce und Petersilerdäpfel



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE GEFÜLLTEN PAPRIKA:

- 500 g KOTÀNYI NO NEED FOR MEAT
Pflanzliche Hackgrundmischung,
Fertigtrockenmischung
- 650 ml Wasser
- 25 g KOTÀNYI Sesam Öl
- 2 EL KOTÀNYI Rosmarin geschnitten
- 10 grüne Spitzpaprika
- 30 ml KOTÀNYI Oliven Öl native extra

- Petersilerdäpfel als Beilage
- KOTÀNYI Oliven Öl native extra zum Beträufeln
- KOTÀNYI Meersalz fein
- KOTÀNYI Pfeffer schwarz aus der Mühle



FÜR DIE TOMATENSAUCE:

- 4 Zwiebel
- 50 ml KOTÀNYI Oliven Öl nativ extra
- 1 EL KOTÀNYI Knoblauch granuliert
- 30 g Tomatenmark
- 1,5 kg gehackte Tomaten
- 2 EL KOTÀNYI Thymian gerebelt

ZUBEREITUNG

Für die gefüllten Paprika Pflanzliche Hackgrundmischung mit Wasser, Sesamöl und Rosmarin vermengen, 30 Minuten rasten lassen.

Spitzpaprika halbieren, entkernen, leicht salzen und in Oliven Öl auf hoher Stufe 1 Minute anbraten.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Spitzpaprika mit der vorbereiteten Füllung befüllen und 15 Minuten backen.

Für die Tomatensauce Zwiebel fein würfeln und mit Knoblauch und Oliven Öl kurz anschwitzen. Tomatenmark, gehackte Tomaten und Thymian zugeben, 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren Tomatensauce und gefüllte Paprika auf Tellern anrichten und Petersilerdäpfel als Beilage reichen.

TIPP: Die Füllung passt auch wunderbar zum Füllen von Melanzani oder veganen Krautrouladen.

NO NEED FOR MEAT

pflanzliche Hackröllchen nach Ćevapčići Art



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE HACKRÖLLCHEN NACH ĆEVAPČIĆI ART:

- 500 g KOTÀNYI NO NEED FOR MEAT
Pflanzliche Hackgrundmischung, Fertigtrockenmischung
- 650 ml Wasser
- 25 g KOTÀNYI Chili Öl
- 50 g KOTÀNYI Grill Argentina Gewürzzubereitung

- KOTÀNYI Oliven Öl nativ extra zum Braten
- Zwiebelringe, roh
- Frische Petersilie
- Zwiebelsenf
- Ajvar
- Fladenbrot

FÜR DEN TOMATENREIS:

- 2 rote Paprikaschoten
- 4 Tomaten
- 1 EL KOTÀNYI Knoblauch Scheiben
- 50 ml KOTÀNYI Oliven Öl native extra
- 2 EL KOTÀNYI Paprika edelsüß spezial
- 4 EL Tomatenmark
- 350 g Langkornreis
- 1 l warme Gemüsebrühe



- KOTÀNYI Meersalz fein
- KOTÀNYI Pfeffer schwarz ganz aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Für die Hackröllchen nach Ćevapčići Art Pflanzliche Hackgrundmischung mit Wasser, Chili Öl und Grill Argentina Gewürzzubereitung vermengen. 30 Minuten rasten lassen.

Masse anschließend zu Ćevapčići formen und in Oliven Öl langsam und auf max. mittlerer Stufe braten. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die Patties zu schnell zu dunkel werden. Langsam und gleichmäßig von beiden Seiten, zwischendurch immer wieder wenden, bis sie die gewünschte Bräunung erhalten und gut durchgehitzt sind.

Für den Tomatenreis Paprika und Tomaten würfeln, mit Knoblauch Scheiben in Oliven Öl kurz anschwitzen. Paprika edelsüß spezial, Tomatenmark und Langkornreis zugeben, kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe 20 Minuten fertig garen.

Hackröllchen nach Ćevapčići Art mit Tomatenreis und Zwiebelringen anrichten, mit Petersilie garnieren. Ajvar, Zwiebelsenf und Fladenbrot dazu servieren.

TIPP: Statt unserer Grill Argentina Gewürzzubereitung können Sie auch nach individuellem Geschmack würzen oder unsere Ćevapčići Gewürzzubereitung aus der Briefpackung (Einzelhandel) verwenden. Aus der Basismasse können Sie auch wunderbar vegane Fleischbällchen zubereiten.

NO NEED FOR MEAT

pflanzlich gefüllte Tacos mit Guacamole



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE TACO FÜLLUNG:

- 500 g KOTÀNYI NO NEED FOR MEAT
Pflanzliche Hackgrundmischung, Fertigtrockenmischung
- 650 ml Wasser
- 25 g KOTÀNYI Sesam Öl
- 50 g KOTÀNYI Grill Mexico Gewürzsatz



FÜR DIE GUACAMOLE:

- 5 Avocados
- 100 ml KOTÀNYI Zitronen Öl
- 3 EL KOTÀNYI Avocado Gewürzzubereitung
Saft von 1 Limette

- etwas KOTÀNYI Sesam Öl zum Braten
- 20 Taco Schalen
- Tomatensalsa
- Limetten
- frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Für die Taco Füllung Pflanzliche Hackgrundmischung mit Wasser, Sesam Öl und Grill Mexico Gewürzsatz vermengen.
30 Minuten rasten lassen.

Anschließend die Masse in Sesam Öl langsam und maximal auf mittlerer Stufe braten, bis eine gleichmäßige Bräunung entsteht und die Masse gut durcherhitzt ist. Dieser Schritt kann einige Minuten dauern. Während dem Braten die Masse mit einem Kochlöffel in kleine Stück reißen.

Für die Guacamole Avocado zerdrücken und mit Zitronen Öl, Avocado Gewürzzubereitung und Limettensaft vermischen.

Zum Anrichten jeweils etwas Taco Füllung mit Tomatensalsa in Taco Schalen geben, mit frischem Koriander garnieren.
Guacamole, restliche Salsa und Limetten dazu reichen.

TIPP: Anstatt Grill Mexico Gewürzsatz können Sie die Taco Füllung individuell z. B. mit Kreuzkümmel, Chili, Zimt oder Oregano verfeinern!

NO NEED FOR MEAT

pflanzliche Laibchen mit Kartoffelpüree und veganem Jus



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE PFLANZLICHEN LAIBCHEN:

- 500 g KOTÀNYI NO NEED FOR MEAT Pflanzliche Hackgrundmischung, Fertigtrockenmischung
- 650 ml Wasser
- 25 g KOTÀNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 2 EL KOTÀNYI Petersilie gerebelt

FÜR DAS KARTOFFELPÜREE:

- 1 kg geschälte, mehligte Kartoffeln
- ca. 400 ml Pflanzendrink
- ½ TL KOTÀNYI Curcuma gemahlen
- 1 TL KOTÀNYI Muskatnuss gemahlen
- 100 g pflanzliche Butter



FÜR DIE ERBSEN:

- 500 g Erbsen, tiefgekühlt
- 50 ml KOTÀNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 2 EL KOTÀNYI Dillspitzen geschnitten

FÜR DEN VEGANEN JUS:

- 500 g Zwiebel gewürfelt
- 50 g Tomatenmark
- 50 ml KOTÀNYI BIO Sonnenblumen Öl
- etwas Rotwein zum Ablöschen
- 1 TL KOTÀNYI Zitrusfaser
- 100 g KOTÀNYI Röstzwiebel
- frische Petersilie
- etwas KOTÀNYI BIO Sonnenblumen Öl zum Braten
- KOTÀNYI Meersalz fein
- KOTÀNYI Pfeffer weiß ganz aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Für die Laibchen Pflanzliche Hackgrundmischung mit Wasser, Sonnenblumen Öl und Petersilie vermengen. 30 Minuten rasten lassen.

Anschließend aus der Masse 20 Laibchen formen. Die Laibchen in Sonnenblumen Öl langsam und maximal auf mittlerer Stufe braten, bis eine gleichmäßige Bräunung entsteht und die Masse gut durchgehitzt ist. Dieser Schritt kann einige Minuten dauern.

Für das Püree Kartoffeln klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pressen. Pflanzendrink erwärmen und mit Curcuma, Muskatnuss und etwas Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Kartoffeln und veganer Butter zu Püree rühren.

Für den veganen Jus Zwiebelwürfel mit Tomatenmark in Sonnenblumen Öl dunkel rösten, mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. 1 Stunde einkochen, passieren, mit Zitrusfaser binden und abschmecken.

Erbsen in Sonnenblumen Öl erhitzen, Dille zugeben und mit Meersalz würzen.

Die pflanzlichen Laibchen mit Kartoffelpüree, Erbsen und veganem Jus anrichten. Mit Röstzwiebel und frischer Petersilie garnieren.

TIPP: Die pflanzliche Hackgrundmischung eignet sich auch für faschierten Braten, probieren Sie Variationen in Form und Größe und/oder ergänzen Sie die Grundmischung mit Gewürzen nach Wahl!