



EILEEN KUHN
STELLVERTRETENDE
FILIALLEITERIN
IM dm-MARKT IN KARLSRUHE

„Veggie-Hack kann man auch in Gemüsebrühe quellen lassen, dann ist es würziger. Ich mag auch gern einen Schuss Rotwein, um die Aromen zu verfeinern.“

Suchen Sie ein Rezept aus älteren **alverde**-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezepte-Sammlung unter dm.de/rezepte

Festliches Rotkohlsteak

MIT SELLERIEPÜREE UND VEGANEM HACK-TOPPING



PRO PORTION: 2.260 kJ (540 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Stunde

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel **REICHT FÜR** 4 Personen

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 TL dmBio Senf, mitterscharf*
- 2 EL dmBio Ahornsirup, Grad A*
- 7 EL dmBio Bratöl Sonnenblume*
- dmBio Kräutersalz*
- 1 Rotkohl (ca. 1,2 kg)
- 1 Knollensellerie (1 kg)
- 75 g dmBio Veggie Hack*
- 1 Zwiebel
- 4 Stiele glatte Petersilie
- 200 ml dmBio Soja Creme Cuisine*

Zubereitung

1. Senf, Ahornsirup, 5 EL Bratöl und Kräutersalz zu einer Marinade verrühren. Rotkohl putzen, waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit der Marinade einstreichen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) auf mittlerer Schiene 40 bis 45 Minuten backen.
2. Inzwischen Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Wasser mit Kräutersalz circa 20 Minuten garen. Veggie Hack mit 75 ml kochendem Wasser übergießen und zwei Minuten quellen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. 2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin etwa fünf Minuten andünsten. Hack abtropfen lassen, zugeben und rund fünf Minuten kräftig mitbraten. Mit Kräutersalz würzen. Petersilie waschen, etwas zum Garnieren zurücklegen, den Rest fein hacken und unterheben.
4. Sellerie abgießen und mit Soja Creme Cuisine zu Püree verarbeiten. Mit Kräutersalz abschmecken. Rotkohlsteaks herausnehmen und auf Selleriepüree anrichten. Mit veganem Hack-Topping bestreuen und mit Petersilie garniert servieren.

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ dmBio Senf, mitterscharf*
- ☐ dmBio Ahornsirup, Grad A*
- ☐ dmBio Bratöl Sonnenblume *
- ☐ dmBio Kräutersalz*

- ☐ 75 g dmBio Veggie Hack*
- ☐ 200 ml dmBio Soja Creme Cuisine*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- ☐ 1 Rotkohl (ca. 1,2 kg)

- ☐ 1 Knollensellerie (1 kg)
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ 4 Stiele glatte Petersilie



EILEEN KUHN
STELLVERTRETENDE
FILIALLEITERIN
IM dm-MARKT IN KARLSRUHE



Haben Sie das Rezept
ausprobiert? Wir freuen
uns, wenn Sie ein Foto
auf Instagram unter
#alverderezept posten!

Schokoladencreme

MIT KAREMELLISIERTEN ORANGEN



PRO PORTION: 3.140 kJ (750 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.+3 Stunden Wartezeit

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach **REICHT FÜR** 4 Personen

Zutaten

Für 4 Personen

- 100 g dmBio Dinkel Cantuccini mit Mandeln*
- 70 g Margarine
- 250 g dmBio Soja Creme Cuisine*
- 100 g dmBio Feine Bitter Schokolade*
- 2 EL dmBio Mandelmus, braun*
- 2 EL dmBio Vollrohrzucker*
- 2 Bio-Orangen
- 60 g vegane (schokolierte) Nussmischung
- Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung

1. Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Kekse mithilfe einer Teigrolle zerbröseln. 50 g Margarine schmelzen. Mit Bröseln vermengen und als Boden in vier Dessertgläser (à circa 200 ml) drücken. Soja Creme Cuisine in einem Topf aufkochen. Schokolade grob hacken, mit Mandelmus und 1 EL Zucker verrühren, im Topf schmelzen lassen. Creme auf die Gläser verteilen und mindestens drei Stunden kalt stellen.
2. Orangen heiß waschen, von einer Orange die Schale abreiben und beiseite stellen. Orangen schälen und die äußere weiße Haut vollständig entfernen. Fruchtfleits zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den Saft aus den Trennhäuten ausdrücken und auffangen.
3. Orangensaft mit 1 EL Vollrohrzucker in einer Pfanne erhitzen. 20 g kalte Margarine zugeben. Die Orangenfilets in den Sud geben und kurz ziehen lassen. Orangen etwa fünf Minuten abkühlen lassen und etwas von dem Sud auf die Creme geben.
4. Nussmischung grob hacken. Dessert mit Orangenschale und Nussmischung bestreuen. Mit Zitronenmelisse verzieren. Die Orangenfilets dazu reichen. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ 100 g dmBio Dinkel Cantuccini mit Mandeln*
- ☐ 100 g dmBio Feine Bitter Schokolade*
- ☐ dmBio Mandelmus, braun*
- ☐ dmBio Vollrohrzucker*
- ☐ 250 g dmBio Soja Creme Cuisine*

AUS DEM OBSTKORB:

- ☐ 2 Bio-Orangen

AUS DEM KÜHLREGAL:

- ☐ 70 g Margarine
- ☐ Zitronenmelisse zum Verzieren

SONSTIGES:

- ☐ vegane (schokolierte) Nussmischung