



EINHEIT 9 - Rezept 20

Veganer Zucchini-Auflauf

für 2 Personen

Menge / Zutaten

600 g	Zucchini
20 cl	vegane Sahne
30 g	Kichererbsenmehl
75 g	pflanzlicher Joghurt
2 g	Salz
1 g	Pfeffer
100 g	geriebener veganer Käse oder Semmelbrösel

Zubereitung:

- Heizen Sie den Ofen auf 200° Grad vor.
- Schneiden Sie die Zucchini in runde Scheiben und legen Sie diese in eine Auflaufform.
- In einer Schüssel die Sahne, das Kichererbsenmehl, den Joghurt, das Salz und den Pfeffer miteinander verrühren.
- Die Mischung über die Zucchini gießen und darauf achten, dass sie die gesamte Oberfläche bedeckt.
- Mit 2 Handvoll (100 g) veganem geriebenem Käse oder Semmelbröseln bedecken und 40 Minuten backen.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897