



EINHEIT 7 - Rezept 6

„Moroccan rolls“ mit Gemüse im Filoteig und Safransauce

für 4 Personen

Menge / Zutaten

40 g	Filoteig
2 g	Ingwer, gemahlen
2 g	Kurkuma
2 g	Salz
2 g	Pfeffer
2 EL	Sojasauce
4 g	Öl zum Bestreichen
40 g	Gemüse: Karotte, Blaukraut, Lauchzwiebeln, Weißkraut
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Petersilie, glatt oder kraus, gehackt
2 g	Koriander, gemahlen
10 g	veganer Hartkäse, gerieben
2 EL	scharfe Asia-Sauce oder BBQ-Sauce
4 EL	Mehl u. Wasser
Für die Sauce:	
100 ml	vegane Sahne
20 ml	Gemüsebrühe
1 g	Safran

Zubereitung:

- Das Gemüse in dünne Streifen schneiden und kurz andünsten. Alle Gewürze dazugeben und vermengen. Aus der Pfanne nehmen, den Käse dazu, ebenfalls die BBQ oder Asia-Sauce und die Kräuter darüber.
- Den Filoteig in ein Quadrat oder länglich schneiden, mit zerlassener Butter bestreichen. Die Füllung darauf geben und fest einrollen. Das Ende mit dem Mehl-Wasser bestreichen.
- Den gefüllten Filoteig auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad ca. 15 -20 Minuten backen.

Sauce:

- Die vegane Sahne mit der Gemüsebrühe kochen, den Safran dazu geben und einkochen lassen.





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