Rezepte für die Vegane Küche
mit Zutaten aus dem Garten

Basilikum-Pinienkern Pesto (vegan)

Dieses Pesto ist auf Brot unschlagbar lecker. Die Herstellung ist weit weniger schwer als Sie denken mögen...

Weiterlesen …

Bohneneintopf

Deftige Hausmannskost: ein Bohneneintopf ganz vegan mit vielen Gemüsesorten und Variationsmöglichkeiten ...

Weiterlesen … Bohneneintopf

Brokkoli mit Kräuterseitlingen

Für alle Geniesser: Die köstlichen Kräuterseitlinge sind praktisch fettfrei und haben stattdessen ordentlich Vitamin B3 ...

Weiterlesen … Brokkoli mit Kräuterseitlingen

Brötchen & Olivenbrötchen

Es geht doch nichts über ein frisches knackiges Frühstücksbrötchen. Damit ist der Start in den Tag perfekt ...

Weiterlesen …

Brötchen - ohne Getreide oder Gluten

Hefe-Brötchen ohne Getreide und ohne Gluten aus Buchweizen. Lecker uns sehr gesund ...

Weiterlesen …

Crêpes à trois

Crêpes werden im Original auf einer Crêpière (gusseiserne Platte) gebacken, es geht aber auch mit einer Pfanne ...

Weiterlesen … Crêpes à trois

Curry Gemüse

Unser Curry Gemüse schmeckt so gut wie es aussieht. Currypulver besteht aus unterschiedlichen Gewürzmischungen ...

Weiterlesen … Curry Gemüse

Dinkelfladen - Durchbeißer

Der Hauptzweck dieser bekömmlichen, sehr festen, fladenartigen Brötchen, ist die Anregung der Darmtätigkeit sowie die ...

Weiterlesen …

Frühstückspfanne

Deftiger geht’s nicht mehr! Ein wuchtig derbes Frühstück, mit dem jeder genügend Kraft und Energie für den ganzen ...

Weiterlesen … Frühstückspfanne

Giersch-Pesto (vegan)

Teasertext...

Weiterlesen …

Grünkohl Dammer Art (vegan)

Grünkohl Dammer Art ist ein herzhaftes Gericht mit vielen mediterranen Zutaten, wie Pesto, Oliven oder den ...

Weiterlesen … Grünkohl Dammer Art (vegan)

Knoblauchpasta

Die beste Knoblauchpasta mit einer wunderbaren Kapern-Oliven-Tomatensauce. Die Frage, warum vegan ...

Weiterlesen … Knoblauchpasta

Körner-Brot

Dank der komplexen Kohlenhydrate ist unser Vollkornbrot ein kerngesunder Sattmacher. Probieren sie es aus ...

Weiterlesen …

Kürbis Gemüseragout

Zwischen Bodenständigkeit und einem Hauch Exotik bietet unser Gemüseragout die ganze Bandbreite der vegan ...

Weiterlesen … Kürbis Gemüseragout

Kürbisplatte mit Mangomousse

Hokkaido, Chestnut oder Butternuss – die Vielfalt der Kürbissorten scheint täglich zu wachsen. Suchen Sie sich ...

Weiterlesen … Kürbisplatte mit Mangomousse

Linsen Currysuppe mit Ananas

Eine Suppe mit Sonnengarantie. Geschmacklich bringt die Linsen Currysuppe jeden zum Leuchten. Weiterer Vorteil ...

Weiterlesen … Linsen Currysuppe mit Ananas

Linseneintopf mit Tomatensauce

Auch unserem vegan gesunden Linseneintopf sagen wir eine grosse Zukunft voraus. Gehaltvoll, geschmackvoll, ...

Weiterlesen … Linseneintopf mit Tomatensauce

Melone-Mango Salat

Unsere Mischung wirkt vielleicht etwas abenteuerlich, funktioniert und schmeckt aber ausgezeichnet. Mehr Frucht ...

Weiterlesen … Melone-Mango Salat

Milchreis vegan (ohne Milch o. Soja)

Wer vegan lebt, muss auf Milchreis nicht verzichten, denn es gibt vegane Varianten, die den Milchreis sogar noch...

Weiterlesen … Milchreis vegan (ohne Milch o. Soja)

Mirabellen Marmelade mit Vanille

Wenn die Mirabellen reifen, ist es Zeit für diesen leckeren Brotaufstrich. Wie die Mirabellenmarmelade am besten...

Weiterlesen …

Müslis mit Schokolade und Obst

Kraft- und gehaltvolle Müslis in verschiedenen Varianten mit Obst, veganer Schokolade auf Getreidebasis. Es sättigt ...

Weiterlesen …

Pilzpfanne

Pilzpfanne mit Zwiebel, Curcuma und vielem mehr. Diese Pilzpfanne sättigt und ist extrem lecker. Sie können sie mit ...

Weiterlesen … Pilzpfanne

Power Müslis

Das Power Müsli ist ein Kraftpaket, das es in sich hat. Die Getreidebasis sättigt und ist ein idealer Träger für alle ...

Weiterlesen … Power Müslis

Tofu Nuggets

Tofu, das asiatische Grundnahrungsmittel erfreut sich auch bei uns zunehmender Beliebtheit, mit Recht ...

Weiterlesen … Tofu Nuggets

Vanille-Apfelmus Rezept

Als Beilage zu Eintöpfen oder Durchgemüse mit Pfann- kuchen, als Nachtisch oder einfach so. Welche Äpfel Sie...

Weiterlesen …

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "Mein Gartenratgeber" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

- Gerichte
- Getränke
- Desserts
- Gebäck & Kuchen
- Marmeladen
- Pestos
- Vegane Küche