

# SCHNACK 'N' SCHLEMM



RINDER  
MARKT  
HALLE  
St. Pauli



© Matte Plutat

Oliver Trific



Olivers Rezept für

# Vegan Caesar

# VEGAN CAESAR



## Zutaten 2-4 Personen

- 12 Scheiben Ciabatta
- 4 EL kaltgepresstes Olivenöl, extra vergine
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 400 g Römersalat
- 1 kleiner Radicchio
- 400 g Seidentofu
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Rotweinessig
- 2 EL Zitronensaft
- 1-2 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 100 g heller Staudensellerie
- 50 g gehobelter veganer „Parmesan“

## Zubereitung

1. Ciabatta auf ein Blech geben. 2 EL Olivenöl und Paprikapulver verrühren. Brotscheiben damit einstreichen und im heißen Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) 8 Minuten goldbraun rösten. Nach dem Abkühlen in kleine Stücke brechen.
2. Tofu, gepellten Knoblauch, Essig, Zitronensaft, Senf und 2 EL Olivenöl in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab fein pürieren und salzen und pfeffern. Wenn die Sauce etwas zu dick sein sollte mit 1-2 EL Wasser verdünnen.
3. Salat putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und waschen. Trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Sellerie fädeln und fein hobeln oder schneiden.
4. Salat mit dem Dressing mischen und mit den Croûtons und dem Sellerie bestreut servieren. Nach Belieben mit dem veganen Käse bestreuen.

## Tipp dazu: SCHARFES VEGANES HUHN

- 1 Knoblauchzehe
- 1 getrocknete Chilischote
- 2 EL Olivenöl, extra vergine
- 400 g veganes Huhn aus Weizengluten
- 1 TL Sojasauce
- 1 EL Petersilie, frisch gehackt

Knoblauch zerdrücken. Mit der Chilischote und dem Öl in eine Pfanne geben und bei milder Hitze 2-3 Minuten erwärmen, damit das Öl die Aromen aufnimmt.

Veganes Huhn in die Pfanne geben und die Temperatur erhöhen. In 3-4 Minuten goldbraun braten. Am Ende der Garzeit mit der Sojasauce ablöschen und mit der Petersilie bestreuen.

