

Gazpacho (4 Personen)

Zutaten:

500g Tomaten aus der Dose

2 Knoblauchzehen

½ Salatgurke

2 rote Paprika

150g Toastbrot

4-5 El gutes Olivenöl

Event. 2 El Rotwein oder Rotweinessig

1 grüne Paprika (DEKO)

3 ToastbrotscHEIBEN (DEKO)

Zubereitung:

alles klein machen und in den Mixer
kalt stellen

Anrichten:

Suppenschale auf einen großen Teller
davor 3 Toastdreiecke und Basilikumblätter
eventuell den Löffel mit auf den Teller
grüner Paprika würfeln für Deko
Deko Basilikum

Vegetarische Paella a la CVJM (4 Personen)

Zutaten:

2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200g Champignons
200g Zuckerschoten
1 Paprika rot
2 Frühlingszwiebeln
2 Karotten
(4 El Weißwein)
2 El Petersilie gehackt
200g Ebly
Tellofix
1 Msp. Safran

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden
2 El Öl erhitzen
Ebly zugeben.
Safran und Tellofix hinzugeben und kochen
Zuckerschoten halbieren,
Champignons in Scheibe schneiden,
Karotten in Stifte,
Paprika und Lauchzwiebeln in Stücke schneiden.
Das Gemüse im restlichen Öl 5 min dünsten.
Wein, Gemüse und Petersilie (DEKO) unter den Ebly heben
und weitere 10 min. garen und würzen.

Anrichten:

Tiefe Teller
Grünzeug quer legen

Crema de naranja (4 Personen)

Zutaten:

¼ l Sahne
Saft von 2 Orangen
50g Zucker
3 bis 4 Blatt Veggi Gelantine
Apfel
Banane
Traube rot/ weiße Traube
Schokolade

Zubereitung:

Sahne steif schlagen
O-Saft und den Zucker unterrühren
Zum Schluss Veggi Gelantine

Anrichten:

Gläser mit der Creme befüllen und auf Kuchenteller stellen.
Auf den Teller ein Schokospieß (Ein Stück Apfel, Traube und ein Stück Banane mit Schokolade übergossen) sowie drei halbe Orangenscheiben legen.