

310g Mozzarella
250g Emmentaler fein gerieben
1B Petersilie

Zubereitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungs-anweisung bissfest garen.
Inzwischen Kohlrabi schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika waschen, vierteln, entkernen, und klein schneiden. Zwiebeln in Spalte schneiden.
Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl mischen.

Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Kohlrabi, Zwiebeln und Paprika darin 5-7 Minuten rundum scharf anbraten Erbsen untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch, Schmand, Pinienkerne, Parmesan und Eier in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Mixer fein pürieren und gut würzen.

Mozzarella abtropfen lassen, tupfen und in Stücke zupfen. Nudeln und Gemüse in eine Auflaufform mischen, mit der Sauce auffüllen und mit Mozzarella und Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 30 bis 40 Minuten goldbraun überbacken.
Petersilie mit den Stielen fein hacken. Nudelaufauflauf mit der Petersilie bestreut servieren.

Veganer Bratapfel-Crumble mit Marzipanstreusel

Zutaten für 10 Personen:

10 Äpfel
2EL gemahlener Zimt
2TL gemahlener Kardamom
4EL gemahlene Mandeln
2EL Zitronensaft
2EL Orangensaft
100g getrocknete Cranberrys
Veganer Vanille Soja Joghurt zum Servieren



Für den Streusel:

200g Marzipan
100g Haferflocken
2EL Zucker
6EL gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Äpfel schälen und nach eurem Belieben in Würfel, Stückchen oder Scheiben schneiden Anschließend in eine Back-oder Auflaufform geben, mit Zimt, Kardamom und gemahlenen Mandeln bestreuen und mit Zitronensaft und Orangensaft beträufeln. Jetzt noch die getrockneten Cranberrys dazugeben und alles vermengen.

Die Äpfel ohne Streusel ca. 20 Minuten in den Backofen schieben.

In der Zwischenzeit für die Streusel Marzipan, Haferflocken, Zucker, gemahlene Mandeln, Vegane Butter und Salz in einer großen Schüssel vermengen, bis ein streuseliger Teig entsteht.

Sobald die Äpfel schon im Backofen weich geworden sind, die Form vorsichtig aus dem Backofen nehmen und die Streusel als Schicht darauf verteilen. Jetzt nochmal ca. 10 Minuten weiterbacken, bis die Streuselschicht schön gebräunt ist.

Aus dem Backofen nehmen und am besten noch warm mit Veganem Soja Vanille Joghurt servieren.