



Vegan

**Für Süßes
& Pikantes.**





**HAT JETZT
MAL PAUSE**

Mit **QimiQ Vegan** präsentieren wir nun ein neues, vielseitiges Produkt, das sowohl für süße als auch pikante Kreationen geeignet ist. Gemeinsam mit Profi-Köchen entwickelt, zeigt dieses Rezeptheft, wie der vegane Allrounder kreativ, effizient und zuverlässig eingesetzt werden kann.

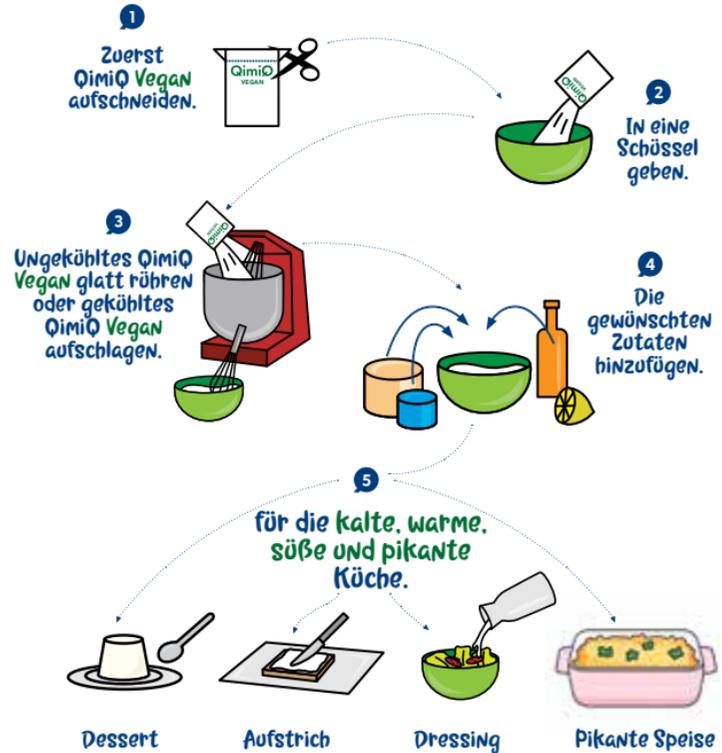
Was ist QimiQ VEGAN?



- 1** QimiQ Vegan ist 100 % pflanzlich und bietet die gleichen einzigartigen Vorteile wie die QimiQ Sahne-Produkte.
- 2** QimiQ Vegan besteht hauptsächlich aus Kokosfett, Erbseneiweiß und natürlichen Aromen.
- 3** Es kann für die kalte Küche (z.B. Dipsaucen, Aufstriche etc.) ...
- 4** ... für die warme Küche (z.B. Saucen, Aufläufe, Suppen etc.)
- 5** ... für die süße Küche (z. B. Mousse, Cremefüllungen etc.)
- 6** ... und die pikante Küche (z.B. Lasagne, Curry etc.) verwendet werden.
- 7** Mit QimiQ Vegan gelingt es immer!

Wie verwende ich QimiQ VEGAN ?

3





Vegan für alle!

QimiQ VEGAN eignet sich perfekt zum Kochen, Verfeinern und Backen. 100 % vegan, vielseitig einsetzbar und herrlich cremig im Geschmack. Ideal für herzhafte Gerichte und süße Leckereien.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Inhalt

- 2 Editorial
- 3 Was ist QimiQ Vegan? Wie verwende ich QimiQ Vegan?
- 7 ZUCCHINI LAIBCHEN MIT AIOLI DIP
- 8 BUTTER CHICKEN
- 9 POLENTA LASAGNE
- 11 MANGO-KOKOS PANNA COTTA
- 12 SÜSSKARTOFFEL PANCAKES
- 13 BROWNIES
- 14 TOPFENTORTE
- 15 QimiQ-Shop



QimiO[®]
VEGAN

6



ZUCCHINI-LAIBCHEN MIT ZITRONEN AIOLI DIP



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



Tipp: Mit frischem Koriander servieren.

ZUTATEN

FÜR DIE AIOLI:

- 125 g QimiQ Vegan
- 40 g Zitronensaft
- 4 g Zitronenzesten
- 1 g Pfeffer, frisch gemahlen
- 5 g Salz
- 5 g Agavendicksaft
- 15 g Knoblauch, frisch
- 150 g Vegane Crème fraîche Alternative
- 175 g Olivenöl

FÜR DIE LAIBCHEN:

- 280 g Couscous
- 160 g Gemüsefond
- 20 g Olivenöl
- 10 g Schalotten
- 5 g Knoblauch
- 200 g Zucchini, gerieben
- 125 g QimiQ Vegan
- 10 g Salz
- 1 g Pfeffer

1. **Für die Aioli:** Ungekühltes QimiQ Vegan glatt rühren. Alle Zutaten außer dem Olivenöl dazugeben und mit einem Stabmixer mixen. Olivenöl langsam einrühren.
2. Abschmecken und kühl stellen.
3. **Für die Laibchen:** Couscous mit heißem Fond übergießen und quellen lassen. Zucchini raspeln.
4. Öl erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch leicht anschwitzen. Zucchini hinzufügen. Würzen und in einem Sieb abkühlen. Überschüssiges Wasser entfernen.
5. Couscous mit QimiQ Vegan verkneten und Zucchini dazugeben. Anschließend für eine Stunde kalt stellen.
6. Öl erhitzen und vegane Margarine dazugeben. Die Laibchen formen und langsam anbraten. Wenden und weiter kurz anbraten. Die angebratenen Laibchen auf ein Blech geben und im Rohr bei ca. 180 °C 7 – 8 Minuten backen.



BUTTER CHICKEN



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20

ZUTATEN

50 g	Olivenöl	2 g	Fenchelpulver
100 g	Zwiebeln, gehackt	10 g	Ingwer
2 g	Kreuzkümmel, gemahlen	5 g	Haferflocken
10 g	Salz	50 g	Gemüsefond
2 g	Pfeffer	250 g	Passierte Tomaten
10 g	Kurkuma	10 g	Limettensaft
5 g	Chilipulver	250 g	QimiQ Vegan
10 g	Knoblauch	200 g	Vegane Geflügelalternative (Soja)

1. Zwiebeln in Öl anschwitzen.
Alle Gewürze hinzugeben und kurz mitrösten.
2. Mit dem Gemüsefond und den passierten Tomaten aufgießen.
3. Für ein paar Minuten einkochen. QimiQ Vegan einrühren und abschmecken.
4. Die vegane Geflügelalternative nach Anleitung zubereiten und in die Sauce geben. Mit Reis servieren.

Tipp: Mit Sprossen garnieren.



POLENTA LASAGNE



PORTIONEN

10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

25

ZUTATEN

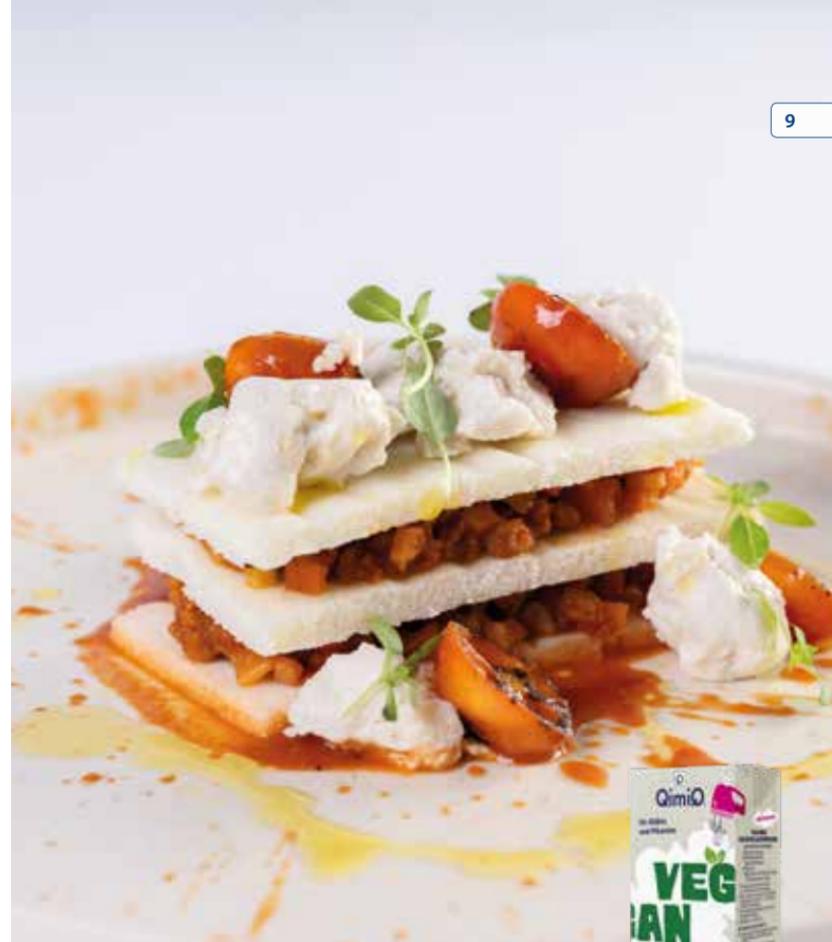
FÜR DIE POLENTA:

- 250 g QimiQ Vegan
- 500 g Haferdrink
- 150 g Weiße Polenta
- 15 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss, Estragon, Paprikapulver

FÜR DAS SUGO:

- 50 g Zwiebeln
- 200 g Sellerie und Karotten
- 60 g Tomatenpüree
- 100 g Tomaten, gewürfelt
- 4 g Knoblauch
- 40 g Buchweizen, eingeweicht
- 10 g Rotweinessig
- Salz, Zimt, italienische Kräuter

- 100 g weiße Polenta mit Haferdrink, Salz und Gewürzen ca. 7 – 8 Minuten lang kochen. Die restliche Polenta und QimiQ Vegan einrühren.
- Die Polenta auf ein Blech 1,5 cm dick aufstreichen und kaltstellen.
- Gemüsesugo:** Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl anrösten. Tomatenmark, Tomaten und die Gewürze dazugeben. Mit Essig ablöschen, eingeweichten Buchweizen dazugeben und leicht einkochen.
- Die Polenta in gefällige Stücke schneiden, mit dem Sugo abwechselnd aufschichten. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 15 Minuten erwärmen.
- Mit veganer Mozzarella-Alternative und frischem Basilikum servieren.



QimiQ[®]
VEGAN



MANGO KOKOS-PANNA COTTA



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



Tipp: Mit Passionsfrucht verfeinern.

ZUTATEN

FÜR DIE PANNA COTTA:

- 250 g QimiQ Vegan
- 200 g Kokosmilch
- 1/2 Vanilleschote
- 50 g Kristallzucker

FÜR DAS MANGORAGOUT:

- 200 g Mango
- 20 g Batida de Coco, optional
- 120 g Limette
- 20 g Agavendicksaft

1. **Für die Panna Cotta:** Kokosmilch mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker erwärmen. Vom Herd nehmen und für 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend das QimiQ Vegan unterrühren.
2. In Gläser abfüllen und im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden durchkühlen.
3. **Für das Mango-Ragout:** Mangos in gleichmäßige Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen und ca. 10 Minuten marinieren.
4. Die Panna Cotta mit dem Mango-Ragout servieren.





Tipp: Mit Heidelbeer-Kompott und Ahornsirup servieren.

SÜSSKARTOFFEL- BANANEN PANCAKES



PORTIONEN

10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5

ZUTATEN

250 g	QimiQ Vegan	2 g	Zimt
250 g	Süßkartoffeln, gekocht	4 g	Vanillezucker
250 g	Bananen, sehr reif	30 g	Backpulver
100 g	Orangensaft	250 g	Dinkelmehl, glatt
6 g	Orangenzesten	100 g	Nüsse, gerieben
2 g	Salz		

1. Alle Zutaten mit einem Blender oder Stabmixer fein pürieren.
2. Die Masse 10 Minuten ruhen lassen und anschließend in einer Pfanne goldbraun ausbacken.

BROWNIES



PORTIONEN

10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



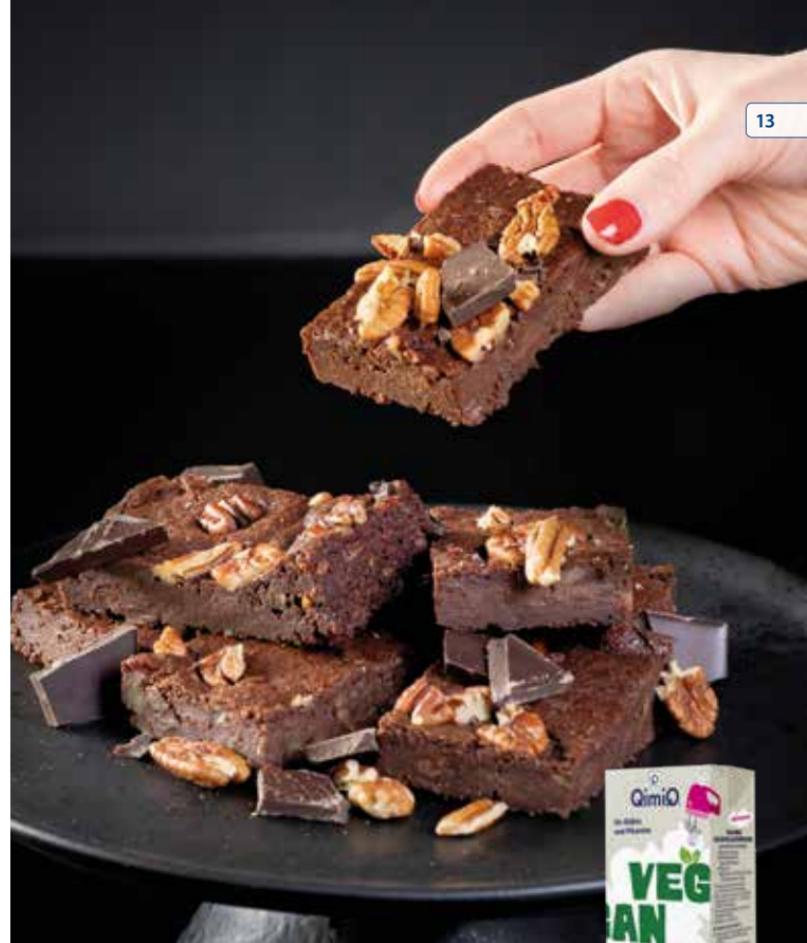
MINUTEN

15

ZUTATEN

250 g	QimiQ Vegan	200 g	Kristallzucker
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gehackt	125 g	Weizenmehl, glatt
60 g	Pflanzliche Butter Alternative	60 g	Kakaopulver
		10 g	Backpulver
		5 g	Salz
		100 g	Pekannüsse

1. Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.
2. Alle trockenen Zutaten vermengen.
3. QimiQ Vegan mit pflanzlicher Butter Alternative schmelzen und über die gehackte dunkle Schokolade gießen.
4. Beide Massen zusammen vermengen und in eine gefettete Auflaufform (30 x 20 cm) füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten backen.
6. Auskühlen und den Brownie in Stücke schneiden.





TOPFENTORTE



PORTIONEN

10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

25

FÜR DEN TORTENBODEN:

- 240 g Weizenmehl
- 60 g Mandelmehl, gerieben
- 15 g Backpulver
- 5 g Zitronenabrieb
- 250 g Kristallzucker
- 250 g QimiQ Vegan
- 100 g Wasser
- 20 g Zitronensaft
- 1 Prise Salz

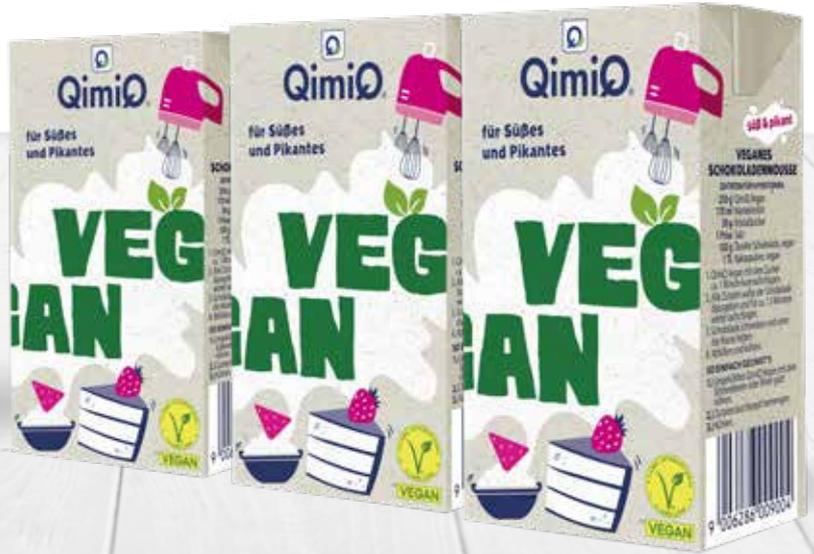
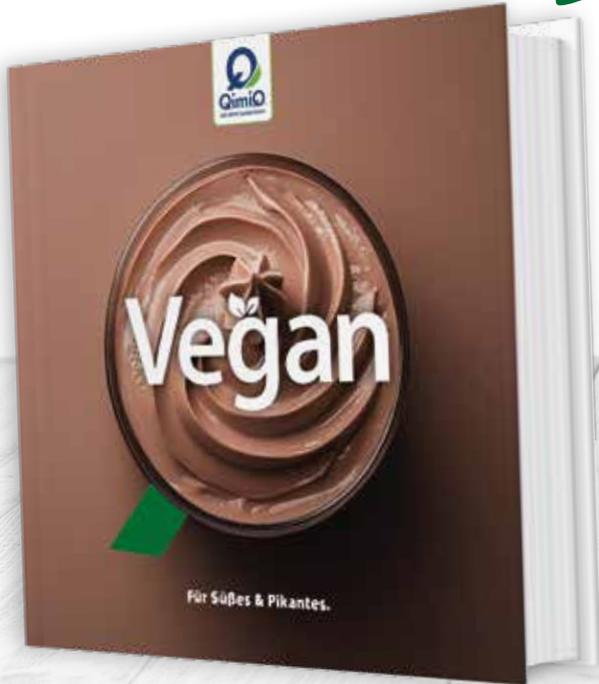
FÜR DIE TORTENCREME:

- 500 g QimiQ Vegan, gekühlt
- 275 g Frischkäse vegan
- 65 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Stk. Zitrone, Saft und Abrieb
- 20 g Rum

1. Backofen auf 170 °C vorheizen. Mehl, Mandeln, Vanille, Backpulver, Zitronenabrieb und Salz gut vermischen. QimiQ Vegan und restliche flüssige Zutaten mixen und gemeinsam mit den trockenen Zutaten kurz zu einer Biskuitmasse verrühren. In eine ausgefettete Springform abfüllen und für ca. 40 Minuten backen.
2. **Topfentüllung:** Gekühltes QimiQ Vegan mit Kristallzucker aufschlagen. Restliche Zutaten hinzufügen, weiter aufschlagen und abschmecken.
3. Den ausgekühlten Tortenboden in 3 gleichmäßige Schichten schneiden. Abwechselnd mit der Creme füllen und kalt stellen.



Pflanz dich zum Genuss!
Das neue VEGAN-Kochbuch
jetzt in unserem Onlineshop! 



**HAT JETZT
MAL PAUSE**



Bestelle einfach unter
der kostenlosen Hotline
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

Melde dich noch heute auf
www.QimiQ.com
zum kostenlosen Rezept-Newsletter an!



QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43 6229 34 83-0 • F +43 6229 34 83-30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

Folge uns auf:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef

05/2025

www.QimiQ.com