



Nubassa

# Vegan & Vegetarisch



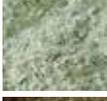
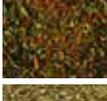
## Würzige Ideen für vegane und vegetarische Spezialitäten

Einfache und schnelle Zubereitung mit Geling-Garantie – mit unseren Produkten aus der vegan-vegetarischen Küche. Viele unserer Produkte sind frei von E-Nummern und Allergenen sowie ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.

## Komplettmischungen/Texturate

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>304415</b> .001	<b>Nuba-Vegan Bindung für Bratlinge</b> Veganer Compound auf Seitanteig-Basis		<b>537500</b> .001	<b>Gemüseburger-Fix</b> Fertige Mischung mit Gewürzen, Salz und Bindemittel	
<b>439802</b> .001/.029	<b>Nubatex BP 65 CL/AF</b> Texturiertes Bohnenprotein mit einem Proteingehalt von 65 %		<b>537600</b> .001	<b>Knödel-Fix für Füllungen</b> Knödelmasse für herzhaftes Füllungen	
<b>529800</b> .003	<b>Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF</b> Grobe Mischung mit Quinoa, Roter Bete und Karotten		<b>537610</b> .001	<b>Grünkernküchle-Fix</b> Komplettmischung mit Grünkern, Knödelbrot, Zwiebeln und Knoblauch	

## Gewürzmischungen

<b>534500</b> .001	<b>Nuba-Chimichurri CL/AF</b> Zwiebeln, Petersilie, Tomaten, Knoblauch, Oregano und Paprika		<b>542700</b> .001	<b>Lasagne-Mix</b> Zwiebeln, Oregano, Thymian und Pfeffer	
<b>535001</b> .001	<b>Nuba-Kräuterbutter CL/AF</b> viel Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch und Dill		<b>542800</b> .001	<b>Flammkuchen-Mix</b> Zwiebeln, Karotten, Pfeffer und feinen Kräutern	
<b>535005</b> .001	<b>Tomaten-Mozzarella CL/AF</b> Basilikum, Oregano, Thymian und Knoblauch		<b>555300</b> .001	<b>Bratkartoffel- und Pommes frites Gewürzsalz CL/AF</b> Paprika, Koriander und Curry	
<b>535250</b> .219	<b>Schafskäse-Gewürzubereitung CL/AF</b> Paprika, Knoblauch, typisch griechischen Kräutern		<b>555600</b> .001	<b>Reisgewürz CL/AF</b> Curry und Paprika	
<b>542000</b> .001	<b>Pizza Gewürz CL/AF</b> Oregano, Thymian und Basilikum		<b>555700</b> .036	<b>Pasta- und Reiswürzer CL/AF</b> Knoblauch und Curcuma, flüssig	
<b>542500</b> .001	<b>Chili Con Carne Mix AF</b> Paprika, Zwiebeln, Chili und Pfeffer		<b>591200</b> .001	<b>Salat-Fix Kräuter CL</b> Trockennessig, Salz, Zwiebeln, Senf, Petersilie und Schnittlauch	

## Fix-Saucen

<b>840000</b> .084	<b>Sauce-Fix Buttersahm Hell</b> Helle, universell einsetzbare Buttersahmsauce		<b>841000</b> .084/.127	<b>Sauce-Fix Tomate CL</b> Pikant gewürzte, universell einsetzbare Tomatensauce	
-----------------------	---	---	----------------------------	--	---

## Würzsaucen/Marinaden

<b>841610</b> .042/.078	<b>Würzsauce Sweet-Thai-Chili</b> pikant-scharf mit Honig, Apfel, Tomate, Chili und Curry		<b>853510</b> .005/.007	<b>Quicksoft Hot &amp; Smoky CL/AF</b> scharf mit Chili, Rauch-Note und Pfeffer	
<b>852100</b> .005	<b>Ginger CL/AF</b> fruchtig-pikant, mit einer intensiven Ingwernote		<b>859400</b> .005/.131	<b>Quicksoft Kräuter der Provence CL/AF</b> hoher Anteil an Sichtgewürzen und Kräutern	
<b>852700</b> .005/.131	<b>Quicksoft Mango-Chili CL/AF</b> fruchtig-pikant, mit Fruchtwürfeln für eine exotische Geschmacksnote		<b>872600</b> .005	<b>Quicksoft Pure Red Pepper CL/AF</b> süß-scharf, mit Kürbis und ganzen rosa Beeren	

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .003 = 1 kg Beutel, .005 = 3 kg Eimer, .007 = 6 kg Eimer, .029 = 10 kg Sack, .036 = 900 g Flasche, .042 = 4 kg Kanister, .078 = 600 g Flasche, .084 = 800 g Dose, .127 = 3,5 kg Kanister, .131 = 5,7 kg Eimer

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.

# Gemüseburger mit Quinoa-Fix

## Zutaten:

750 g Trinkwasser  
250 g **Quinoa-Fix Rote-Bete CL/AF** (Art. 529800)  
250 g Paniermehl

## Herstellung:

Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF mit Trinkwasser vermischen und über Nacht quellen lassen. Die Masse mit Paniermehl abbinden und ruhen lassen. Gleichgroße Burger-Pattys formen und anschließend in der Pfanne knusprig braten. Die Pattys mit Salat, Gewürzgurken, Zwiebeln, Tomaten und Burger-Sauce im Burger-Brötchen anrichten.



# Grünkernküchle

## Zutaten:

2 kg Trinkwasser  
1 kg **Grünkernküchle-Fix** (Art. 537610)

## Hilfsmittel:

Paniermehl oder Ei

## Herstellung:

Grünkernküchle-Fix in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen (sollte alles gerade so bedeckt sein). Das ganze kurz aufkochen und anschließend ca. 20 Minuten quellen lassen. Mit Paniermehl oder Ei die Masse auf die gewünschte Konsistenz einstellen und nochmals ca. 10 Minuten abbinden lassen. Zum Schluss aus der Masse Grünkernküchle formen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. Oder im Kombidämpfer bei 220 °C für 10 - 15 Minuten braten.

# Chili sin Carne (vegan)

## Zutaten:

4,8 kg	Sauce-Fix Tomate CL	(Art. 841000)
2,0 kg	Kidneybohnen, Konserve	
1,5 kg	Trinkwasser zum Anquellen	
0,5 kg	<b>Nubatex BP 65 CL/AF</b>	(Art. 439802)
0,2 kg	<b>Chili Con Carne Mix AF</b>	(Art. 542500)

## Herstellung:

Nubatex BP 65 CL/AF mit Trinkwasser etwa 30 Minuten anquellen, die Flüssigkeit sollte vollständig aufgenommen sein. Angequollenes Nubatex BP 65 CL/AF mit reichlich Öl in der Pfanne anbraten und mit Chili Con Carne Mix AF würzen. Sauce-Fix Tomate CL mit Kidneybohnen zugeben, homogen durchrühren, kurz aufkochen und bei leichter Hitze auf gewünschte Konsistenz reduzieren.



# Lasagne vegetarisch

## Zutaten:

2400 g	<b>Sauce-Fix Tomate CL</b>	(Art. 841000)
820 g	Trinkwasser zum Anquellen	
800 g	<b>Sauce-Fix Butterrahm Hell</b>	(Art. 840000)
720 g	Lasagnenudeln	
500 g	Reibekäse	
325 g	<b>Quinoa-Fix Rote Bete</b>	(Art. 529800)
60 g	<b>Lasagne-Mix</b>	(Art. 542700)

## Herstellung:

Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF mit Trinkwasser mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht im Kühlhaus, anquellen. Die Flüssigkeit muss vollständig absorbiert sein. Anschließend Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF zusammen mit Lasagne-Mix in Sauce-Fix Tomate CL homogen einrühren. Den Boden der Menüschaale mit Sauce-Fix Butterrahm Hell bedecken und eine Schicht Lasagnenudeln auflegen. Über die Lasagnenudeln eine Schicht Tomaten-Quinoa-Sauce gießen und wieder eine Lage Lasagnenudeln auflegen. Dies im Wechsel wiederholen, über die letzte Schicht Lasagnenudeln nur Sauce-Fix Butterrahm Hell gießen. Zum Schluss den geriebenen Käse aufstreuen. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen, je nach Model, bei etwa 180 °C für 25 - 35 Minuten goldgelb überbacken

*Taste • Tradition • Technology*