

Burger, Schnitzel & Co. in der vegetarischen/veganen Küche

Auch für Vegetarier und Veganer gibt es 'Wiener Würstchen', 'Schnitzel' und 'Geschnetzeltes', ja sogar leckeres 'Hähnchen' und knusprige 'Ente', die wie Ente aussieht, wie Ente riecht und auch wirklich so schmeckt.

Probieren Sie doch einfach mal unsere Produkt-Tests und Rezepte aus...

Lupinen sind besonders eiweißreiche Hülsenfrüchte. Wir kennen sie als üppig wachsende giftige Wildblumen an Bahndämmen und Wegrändern. Als wertvolles Nahrungsmittel für den Menschen werden Süßlupinen verwendet - als Süßlupinenmehl oder -schrot, auch Süßlupinenmilch. Lupinen gibt es inzwischen auch in Bio-Qualität. Ihre Bedeutung als Alternative zu Sojaprodukten dürfte hierzulande wachsen. Lupinen haben in der Landwirtschaft eine große Bedeutung für den Stickstoffgehalt des Bodens.



LUPINEN-Geschnetzeltes von Alberts Tofu & mehr

Das LUPINEN-Geschnetzelte von Alberts Tofuhaus in BIO-Qualität aus ökologischem Anbau besteht zu



Unser Rezept und Foto: [UPINEN-Geschnetzeltes mit Rosenkohl, Tomaten und Kartoffeln](#)

Es ist so vielseitig zu verwenden und schnell fertiggestellt wie das bekannte Geschnetzelte von Hähnchen.

Website

[Alberts Tofu & mehr](#)



LUPINEN-Schnitzel "milanese" von Alberts Tofu & mehr

Die Lupinenschnitzel "Mailänder Art" bestehen aus Süßlupinen, Wasser, Weizeneiweiß, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Mören, Reis, Sojaöl, Sojabohnenmehl, Weizenmehl, Weizenstärke, Weizenkeime, Weizenkleie, Weizenmehl, Weizenstärke, Weizenkeime, Weizenkleie.



Unser Rezept und Foto:

[LUPINEN-Schnitzel mit Möhren, Tomatengemüse und Reis](#)

Website

[Alberts Tofu & mehr](#)