



Bruschetta

Vegetarisch-leicht





Immer ein Hit: Bruschetta zum Verwöhnen!
So einfach geht's:

-  Ciabatta der Länge nach halbieren und die Hälften in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Brotstreifen toasten.
-  Gutes Olivenöl mit Streuwürze mischen (auf 20ml Öl ca. 1 TL Streuwürze). Die getoasteten Ciabatta-Streifen damit bestreichen.
-  Die bestrichenen Ciabatta-Streifen verschieden belegen, zum Beispiel mit:
-  iBi-italiano und Gurkenscheiben
-  Tomatenstückchen und Pesto rosso
-  Tomatenscheiben und Pesto
-  iBi-HOT und Zwiebelstückchen
-  iBi-HOT und Pesto
-  Vegi-»Wurst«-Stückchen (z.B. Salamino), beträufelt mit Pesto und Balsamico-Essig



Pizza...mit Kräuterfladen

- ganz schnell selbst gemacht -

-  Einen Kräuterfladen vorsichtig mit dem Brotmesser halbieren, so dass man zwei runde Scheiben erhält.
-  Diese Fladenscheiben mit Tomatenaufstrich, gewürzter Tomatensoße oder iBi-italiano bestreichen.
-  Nach Belieben belegen mit Tomatenscheiben, Gurken, Oliven, Kapern, Champignons, Zwiebelringen, dünnen vegetarischen »Wurst«-Scheiben (z.B. Salamino oder vegetarische Landwurst)...
-  Nach Belieben würzen mit Kräutersalz, Pfeffer, Streuwürze, je nach Geschmack Pesto oder 1 EL Olivenöl darüber geben. In den heißen Backofen (180°) geben.



gesund & günstig

Vegetarische Würste, Schnitzel & Gehacktes aus Weizen



**rein pflanzlich
cholesterinfrei
fettarm
mit Steinsalz**

ohne Abfallstoffe
ohne Nitritpökelsalz
ohne Umrötungsmittel
ohne Phosphat
ohne Glutamat

ohne Geliermittel
ohne Feuchthaltemittel
ohne Gelatine
ohne Konservierungsstoffe
ohne....

Ja! Bitte senden Sie mir:

- GRATIS** Hin zur Natur-Versandkatalog **gratis**
- Nr. 028220 Defti pikant, 250g E 2,99
 - Nr. 028120 Salamino Paprika, 2x 250g E 5,95
 - Nr. 038527 Bratrollen »pikant«, 150g E 2,99
 - Nr. 038511 Bratrollen »Thüringer«, 5 St., 200g E 5,40
 - Nr. 038321 Vegi-Ragout mit Paprika, 250g E 3,99
 - Nr. 038401 Vegi-Schnitzel, 200g E 4,45
 - Nr. 038411 Vegi-Gehacktes, 250g E 4,45
 - Nr. 023725 **SPARPAKET:** »Den Tieren zuliebe!«: nur E 27,50
(Alle oben genannten Produkte zusammen)

**Bei Erstbestellung ab E 7,95 portofrei
+ 1 veget. Brotaufstrich, 180g GRATIS!**

Absender: (Bitte ausfüllen)

Vorname / Name

Straße

PLZ / Ort

FFT 4/2007

Tel. (für telef. Betreuung)

E-mail

Einsenden an:

Hin zur Natur - Versand

Max-Braun-Str. 4, D-97828 Markttheidenfeld

Gleich bestellen Gratis-Tel: 0800/5040555

Fax: 0800/5040556 www.Hin-zur-Natur.de



Veganer
Döner

Marcello Dell' Eva
entwickelt und
produziert
für die Firma
Hin zur Natur
Fleischersatz-
Produkte und
Teigwaren.

www.Hin-zur-Natur.de
www.LebeGesund.de

Veg: Herr Dell' Eva, Sie stellen unter anderem vegetarische Würste her.
Welche Sorten sind das?

Marcello Dell' Eva: Wir stellen „Diwi“-Party-Bratrollen und „Diwi“-Thüringer-Bratrollen in verschiedenen Größen (jeweils verpackt und im Glas) und die großen 250 g-„Diwi“-Salamino-Würste her (Geschmacksrichtungen; Z.B.: italiano mit Pesto rosso, "Paprika" und "Grüner Pfeffer" / vegetarische „Gelbwurst“, vegetarische "Landwurst"...).

Veg: Was sind die Inhaltsstoffe der vegetarischen Würste?

Marcello Dell' Eva: Die Inhaltsstoffe unserer Würste sind Weizeneiweiß, Wasser, Gewürze, Sonnenblumenöl. Der Fettanteil liegt um ca. 10% bei jeder Sorte.

Veg: Wie werden die Würste hergestellt?

Marcello Dell' Eva: Weizeneiweiß, Wasser, Gewürze und Sonnenblumenöl werden in einem Kutter gemischt, bis eine feste Masse entsteht, die anschließend in Kunstdärme abgefüllt wird. Die Party- und Thüringer-Bratrollen kommen in luftdurchlässige Baumwolldärme. Sie werden anschließend geräuchert. Nach dem einstündigen Räuchern werden sie gekocht. Danach müssen sie wieder „geschält“ werden, denn die Baumwolldärme kann man nicht essen, sie geben den Würsten lediglich die Form. Anschließend werden sie entweder in Gläser oder in Tüten verpackt.

Vegane WÜRSTE



Veg: Wie isst man diese Würste am besten?

Marcello Dell' Eva: Die Salamino schmeckt auch „kalt“: dünn geschnitten wie Aufschnitt auf einem Brot oder aber als dicke Scheiben gebraten. Mein Tipp: Panieren mit Wasser, Mehl und Streuwürze und zum Schluss etwas Zitronensaft darüber träufeln. Außerdem schmecken dicke Salamino-Scheiben vorzüglich frisch gebrutzelt vom Grill (mit etwas Öl einpinseln), z.B.: mit Sauerkraut, als Döner oder im Burger ...



Veg: Als Döner? Wie geht das?

Marcello Dell' Eva: Das geht sehr gut. Wir haben es bei einem Fest ausprobiert. Es war ein großer Erfolg. Dafür haben wir extralange Salamino-Würste hergestellt, in schmale Längsstreifen geschnitten und dann im Dönergerät aufgespießt. Für zu Hause kann man einfach unregelmäßig große Stücke aus der Salamino Wurst schneiden und in der Bratpfanne brutzeln.

Die Thüringer-und Party-Würste kann man kalt essen, in der Bratpfanne brutzeln, auf den Grill legen oder mit Blätterteig ummanteln und im Ofen backen.... Es gibt unendliche Möglichkeiten.

Beliebt sind sie auch als Curry-Wurst: Die Wurst in Scheiben schneiden und braten. Die Soße: Ketchup mit etwas Wasser aufkochen und mit viel Currygewürz abschmecken. Einfach über die gebratenen Wurststückchen gießen und fertig! Sehr lecker....



Veg: Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf?

Marcello Dell' Eva: Wenn durch meine Arbeit - das Herstellen von Fleischersatz - weniger Tiere gequält und getötet werden, dann hat sich das Ziel meiner Arbeit erfüllt.



»Wenn durch meine Arbeit,
das Herstellen von Fleischersatz,
weniger Tiere gequält und getötet werden,
dann hat sich das Ziel meiner Arbeit erfüllt.«

MARCELLO DELL'ÉVA
Entwickler vegetarischer Lebensmittel

Aus: Sonderausgabe
»The Best of Vegetarisch genießen«.
(132 Seiten, mit Koch-DVD) 12,80 Euro



Bestellen: Brennglas-Shop S. 63