

# Fondue Chinoise mit **Vegusto**



**VEGUSTO**

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Auch ohne Fleisch kann mit Vegusto ein prima Fondue Chinoise auf den Tisch gezaubert werden!

## So wirts gemacht!

Zutaten für 3-4 Personen:

- 1 Liter Gemüsebrühe (z.B. Morgia)
- 2 EL Sojasauce
- Vegusto-Produkte nach Belieben:  
**Ideal sind:** Majoran-Bratwurst, Gemüseplätzchen, Dill-Aufschnitt
- verschiedene Gemüse: Broccoli, Kohlrabi, Zucchini, Pilze
- verschiedene Dips

- 1 mittelgrosse Tomate, gewürfelt
- 2 EL Veginaise Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz, ½ TL Paprika
- ¼ EL Essig
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 10 Oliven, in Ringe geschnitten

- 1 EL Kokosraspeln
- 1,5 dl Soja-Drink
- ½ Apfel, mit Schale, fein geraffelt
- ½ TL Curry, 1 TL-Spitze Gelbwurz
- 2 EL Veginaise Knoblauch
- 1 TL Senf
- ½ TL Salz, 1 TL Zwiebeln, gehackt
- Pfeffer (nach Belieben)

### Brühe, Vegusto, Gemüse

Brühe nach Anleitung aufkochen und mit Sojasauce verfeinern.

Gemüse rüsten, in Scheiben schneiden und in Schalen legen. Vegusto-Produkte in Würfel oder Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

### Dip Gardinière

Zutaten (ohne Oliven und Schnittlauch) in einen hohen Becher geben und pürieren. Danach den fein geschnittenen Schnittlauch und die Olivenringe darunter mischen.

### Dip Paradiso

Kokosraspeln in einer Pfanne, ohne Fett rösten und mit dem Soja-Drink ablöschen. 10 Minuten ziehen lassen. Masse durch ein Sieb in einen hohen Becher streichen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren.

- Vegusto-Häppchen oder Gemüse auf Fondue-Gabeln spießen und etwa 1-3 Minuten in der Brühe ziehen lassen.
- Fehlt eine Fondue Chinoise-Ausrüstung? Fondue Chinoise kann auch in einer hohen Pfanne auf einer transportablen Herdplatte genossen werden. Oder warum nicht einmal den Esstisch vor den Kochherd schieben?

*Dazu passen Salat, geschwellte Kartoffeln oder Basmati-Reis.*

