

Buntes Weihnachtsmenü



Auch dieses Jahr haben wir wieder ein tolles, vegetarisches Weihnachtsmenü aus dem Rezeptpool unseres Kooperationspartners SevenCooks für Sie zusammengestellt. Es spielt mit den typischen Weihnachtsfarben Grün, Rot und Gold und kommt super ohne Fleisch aus. Absolutes Highlight sind die Dreierlei Knödel. Hier wird ein Semmelknödel-Grundteig einfach mit drei verschiedenen Gemüsesorten aufgepeppt und anschließend ganz stressfrei im Backofen gebacken. Dadurch ist das Gericht absolut gelingsicher, weil kein Knödel zerfallen kann, die Farben leuchtend schön bleiben und man keinen riesigen Topf braucht, um alle Knödel zu kochen. Dazu gibt es einen Grünkohlsalat mit Mandarinen und roher Rote Bete für eine Extraportion Vitamine.



Amuse-Gueule:

[Walnuss Rosenkohl Fingerfood](#) mit Brie, Honig und einem Hauch Chili



Vorspeise:

[Rote Bete Suppe mit Kürbis](#): strahlend rot und genau das Richtige für die graue Jahreszeit



Hauptgang:

[Bunte Knödel mit Nussbutter und Wintersalat](#): der südtiroler Klassiker „Knödeltris“ einmal anders. Der Knödelgrundteig wird einfach mit Rote Bete, Spinat und Sauerkraut eingefärbt.



Nachspeise:

[Bratapfel mit Mandel-Rosinen-Füllung und Knusper topping](#): jetzt, da die Tage kürzer sind und es draußen bitter kalt ist, ist wieder Bratapfelzeit. Es duftet nach Zimt, Apfel und Mandeln.

Weitere Weihnachtsmenüs:

Erinnern Sie sich noch an das [vegetarische Weihnachtsmenü von Martin Fauster](#)?

Oder unser [veganes Weihnachtsmenü](#)?

