



IMMANUEL  
DIAKONIE

# IMMANUEL.KOCHT

*herzgesund mit Marketa Schellenberg*

CHAMPIGNONKÖPFE MARINIERT



• Wir wünschen guten Appetit •

# IMMANUEL.KOCHT

## IN CHILIÖL MARINIERTE CHAMPIGNONS GEFÜLLT MIT TOMATEN-CASHEWCRÈME AUF EINEM SALAT AUS GEKEIMTER QUINOA, TOMATEN, GURKE UND PAPRIKA

(vegan, Rohkost, glutenfrei, lactosefrei, enthält Schalenfrüchte)

### Die Zutaten

12 St	Champignonköpfe klein	50 g	Paprika
150 ml	Chiliöl (Olivenöl mit fein geschnittener Chilischote)	50 g	Tomaten
10 g	Knoblauch gepellt, fein geschnitten	50 g	grüne Gurke
1 El	Kräuter der Provence	20 g	Petersilie
60 g	getrocknete Tomaten	20 g	schwarze Oliven
60 g	Orangensaft frisch	100 g	Quinoa
60 g	Cashewnüsse	1 Prise	Salz
40 g	Avocado	1 Msp	Pfeffer
10 ml	Leinöl	1 Tl	Zitronensaft
1 Prise	Kräutersalz	1 Tl	Agavendicksaft
1 Msp	Pfeffer		Rote Paprikarauten und Fenchelgrün für die Garnitur

### Die Zubereitung

Quinoa gründlich waschen, über Nacht keimen lassen • Champignonköpfe reinigen, Stiele direkt am Hutansatz wegschneiden • vorbereitete Köpfe in Chiliöl mit Knoblauch und Kräutern der Provence marinieren, am besten über Nacht ziehen lassen • für die Crème die getrockneten Tomaten und Cashewnüsse in Orangensaft ca. 2 Stunden einweichen • Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauschaben • alle Zutaten in einem Mixer pürieren • Salz und Pfeffer und nach Geschmack Leinöl zugeben und alles zu einer streichfähigen, noch relativ festen Paste mixen • Paprika, Tomaten und Gurke waschen, Tomaten und Gurken entkernen, so dass nur Fruchtfleisch bleibt • alle Gemüsesorten in sehr feine Würfel schneiden • Gemüsewürfel mit den gekeimten Quinoakörnern vermengen, mit gehackten schwarzen Oliven und fein geschnittener Petersilie vermengen • mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Agavendicksaft abschmecken • Champignonköpfe mit Tomatencreme füllen, auf dem Quinoasalat anrichten und garnieren

### Der Gesundheitsfaktor

Die Rohkost fördert die Darmtätigkeit und Quinoa als Nährstoffwunder liefert hochwertiges Eiweiß, ungesättigte Fettsäuren und einen hohen Gehalt an Magnesium, Kalium, Phosphor und Eisen. Quinoa, Avocado, Cashewnuss und Olive versorgen uns mit essentiellen Fettsäuren, wichtig für geschmeidige Zellwände und gesunde Arterien. Das pflanzliche Eiweiß in Cashewnüssen, Pilzen und Quinoa lässt den Blutzuckerspiegel nur langsam ansteigen und sorgt für ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl. Diese Vorspeise ist vegan, lactose- und glutenfrei.