



# Vegane Bitterballen

mit Roulade, Gemüse & Mandelbutter



Zutaten für 2 Personen:

## Bitterballen

- 400 g Nicola Kartoffeln
- 2 EL Kartoffelmehl
- 140 g Steinchampignons
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 TL Rauchsatz
- 1 TL geräucherte Paprika
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Schuss Mandelmilch
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Margarine
- Paniermehl (ggf. glutunfrei)

Für die Bitterballen die Kartoffeln garen und pellen. Die Zwiebel und die geputzten Pilze fein hacken, anschließend beides mit Gewürzen in einer Pfanne dünsten. Kartoffeln stampfen, mit Pilzpfanne und Milch zu einer cremigen Masse vermengen. Abschmecken und kleine Bällchen daraus formen, um diese anschließend in Paniermehl zu wenden.

Den Broccoli waschen, in Röschen zerteilen und in einem Dampfgarer oder Wasser mit Salz und Natron garen. Das Natron hilft dabei die Farbe zu erhalten.

Die 65 g Margarine mit etwas Salz und Mandelblättchen in einem Topf bräunen. Die Bällchen in Olivenöl und Margarine von allen Seiten knusprig braun anbraten. Anschließend die Rouladen von allen Seiten in einer Pfanne anbraten.

## Außerdem

- 2 vegan Rouladen
- hier: Wheaty Rosmarin-Roulade  
(aus Seitan nicht glutunfrei!)
- 65g Alsan Margarine
- 3 EL Mandelblättchen
- 1 Prise Salz
- 1 Broccoli

Broccoli mit Rouladen und Bitterballen auf Teller geben und die Mandelbutter darüber geben.