

15 vegane Rezepte für dein perfektes Weihnachtsmenü



Was wäre **Weihnachten** ohne ein **festliches Menü**? Wir brauchen: frische, würzige und winterliche Zutaten. Was wir nicht brauchen: tierische Zusätze. Wir haben 15 Rezepte für dein **veganes Weihnachtsmenü**. Von Vorspeisen über Hauptspeisen bis zu Desserts: Vegan kann so festlich sein. Für frohe und leckere Feiertage!

Veganes Weihnachtsmenü - Vorspeisen

Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettichschaum

Carpaccio verdankt seinem Namen dem Maler Vittore Carpaccio, der für seine leuchtenden Rottöne bekannt ist. Diese Carpaccio-Variante hat den Namen verdient: Hauchdünne, leuchtende Rote Bete mit knackigem Salat und leicht scharfem Meerrettich bilden eine wunderbare Kombi, die ganz ohne tierische Produkte auskommt. [Zum Rezept](#)



[Rote-Bete-Carpaccio](#)

Vegane Kürbissuppe mit Kokosmilch

Bei dieser Suppe wirkt das Kokos-Topping wie Schneeflocken. Kokosmilch, Zitronengras und viel frischer Koriander verleihen dem Süsschen eine asiatische Note und geben ihr zu dem wunderbaren Geschmack auch noch eine herrlich goldene Farbe. [Zum Rezept](#)



[Vegane Kürbissuppe](#)

Mangoldroulade mit Quinoa-Füllung

Rouladen passen wunderbar zur Weihnachtszeit. Nimm Mangoldblätter, fülle sie mit Quinoa, Mandeln und Cranberries und schon hast du eine fantastische Vorspeise gezaubert. Sieht hübsch aus und schmeckt

15 vegane Rezepte für dein perfektes Weihnachtsmenü

köstlich. [Zum Rezept](#)



[Vegane Rouladen](#)

Du möchtest mehr über die Zubereitung von Mangold erfahren? Dann schau mal [hier](#)

Veganer Weihnachtssalat

Hier schmückt die Vorspeise mit leuchtenden Farben die ganze Weihnachtstafel. Und nach der ersten Gabel des fruchtig-winterlichen Salats mit Traube, Apfel und Pekannuss sind Klein und Groß festlich gestimmt! [Zum Rezept](#)



[Veganer Weihnachtssalat](#)

Rote-Bete-Suppe mit Kokosmilch und Pastinake

Sieht sie nicht zum "Reinlöfeln" aus? Ja, diese cremige Suppe mit frischer Roter Bete, Pastinake und Kokosmilch wird mit ihren weihnachtlichen Farben und ihrem tollen Geschmack deine Gäste verzaubern und das auf ganz

vegane Art. [Zum Rezept](#)



[Rote-Bete-Suppe](#)

Veganes Weihnachtsmenü - Hauptgerichte

Veganer Nussbraten mit Rotkraut und Kürbisknödeln

Dieser knusprige Braten wird mit Hasel- und Cashewnüssen zubereitet. Als Beilage gibt es feine Knödel aus Kürbis und Süßkartoffeln, Rotkohl und eine köstliche Maronensauce. Eine Hauptspeise, die ohne klassischen Festtagsbraten nach Weihnachten schmeckt. [Zum Rezept](#)



[Veganer Nussbraten](#)

Veganes Pilzragout mit dreierlei Gemüseplätzchen

Wenn schon, denn schon! Statt einem gibt es hier drei kleine Beilagenplätzchen aus Karotten, Maronen und Erbsen. Das Ganze ist zwar etwas aufwendig in der

15 vegane Rezepte für dein perfektes Weihnachtsmenü

Zubereitung, aber die Mühe lohnt sich! [Zunooopenerm Rezept](#)



[Veganes Pilzragout mit Gemüseplätzchen](#)

Feines Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen
Risotto mit feinem Trüffel, frischem Thymian und angebratenen Waldpilzen ... Cremig, edel und vegan. Mhmm, dieses Gericht erfüllt alle Voraussetzungen für einen durch und durch weihnachtlichen Hauptgang. [Zum Rezept](#)



[Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen](#)

Süßkartoffel-Lasagne mit frischem Pesto
Lasagne schmeckt immer! Und damit auch jeder etwas davon hat, wird diese Variation mit Süßkartoffeln, einer Tofumischung und frischem Basilikum-Pesto zubereitet. So kommt sie komplett frei von tierischen Produkten auf den Weihnachtstisch und wird für alle ein Fest! [Zum](#)

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

[Rezept](#)



[Süßkartoffel-Lasagne](#)

Linsenbraten mit Kartoffelpüree und Rotkohl

Für unser veganes Weihnachtsmenü haben wir noch einen Braten in den Ofen geschoben. Wie das zusammenpasst? Ganz einfach: Bereite ihn aus Linsen, Kidney Bohnen und zarten Haferflocken zu. Begleitet wird der Festtagsschmaus von Kartoffelpüree und Rotkohl. [Zum Rezept](#)



[Veganer Linsenbraten](#)

Veganes Weihnachtsmenü - Desserts

Vegane Mousse au Chocolat

Der Nachtschisch ist fertig, es gibt Mousse au Chocolat - also alle zurück an den Tisch! Und mit "alle" sind auch alle gemeint. Denn hier ersetzt Seidentofu Sahne und Eier,

15 vegane Rezepte für dein perfektes Weihnachtsmenü

dazu kommt noch etwas dunkle Schokolade und ein Schüsschen Rum und fertig ist ein köstliches veganes Weihnachtsdessert. [Zum Rezept](#)



[Veganes Mousse au Chocolat](#)

Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen

Fruchtige Glühweinkirschen und cremige Lebkuchenmousse - das klingt nach Weihnachten pur. Und dank Seidentofu und Hafermilch dürfen alle Naschkatzen von diesem köstlichen Dessert löffeln. [Zum Rezept](#)



[Veganes Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen](#)

Vegane Panna Cotta mit Orangen

Die beliebte Nachspeise aus Italien kommt bei unserem Weihnachtsmenü dank Kokossahne und Sojamilch ganz vegan und laktosefrei daher. Die Orange verpasst ihr

noch eine fruchtige Note und fertig ist er, der tolle Geschmack, auf den keiner verzichten muss! [Zum Rezept](#)



[Vegane Panna Cotta](#)

Veganes Tiramisu mit Spekulatius und Beeren

Der Klassiker ganz weihnachtlich: Hier wird Tiramisu mit Spekulatius geschichtet, dazu kommen Sojajoghurt, frische Beeren und Zimt. So entsteht in deinem Glas ein zimtig-frisches Dessert, das ganz schön Eindruck schindet! [Zum Rezept](#)



[Veganes Tiramisu mit Spekulatius](#)

Veganer Birnen-Cranberry-Strudel mit Pistazienpesto

Apfelstrudel? Ja lecker, aber es ist Weihnachten und da möchtest du etwas Besonderes auf den Tisch bringen. Lässt sich machen! Fülle deinen Strudel einfach mit Birnen und Cranberries und mach ein frisches Pistazien-Pesto dazu. Fertig ist eine Nachspeise, die dein Menü perfekt abrundet! [Zum Rezept](#)

15 vegane Rezepte für dein perfektes Weihnachtsmenü



Vegane Birnen-Cranberry-Strudel