



**ELE** Plant  
Based  
GRILLCHAMPION

supported by 

## (Ele)Plant Based Grillchampion 2026

### Rezept: Feige mit veganem Ziegenkäse und Apfel mit veganem Mozzarella, als Türmchen auf Salat und Brot

#### Zutaten für 4 Personen

- 4 große frische Feigen
- 80-100 g veganer Ziegenfrischkäse als Rolle
- 1-2 TL Eleplant zum Braten
- 2-3 TL Cranberries getrocknet
- grober Pfeffer oder Steakpfeffer
- 2 Äpfel, mittelgroß
- 150 g veganer Mozzarella als Rolle
- 4 Scheiben Weißbrot
- 2 TL Eleplant streichart
- Blattsalatmischung

#### Zubereitung

1. Den oberen harten Teil der Feigen abschneiden. Mit einem scharfen Meser die Feigen einschneiden (nicht durchschneiden).
2. Einige Cranberries auf den Feigenböden verteilen. Ziegenkäse in Scheiben auflegen und mit grobem Pfeffer bestreuen. Noch ein paar Cranberries obenauf geben.
3. Mit einem Ausstecher runde Brotformen aus dem Weißbrot ausstechen und in geschmolzenem Eleplant in der Pfanne kurz rösten.
4. Die Äpfel mit einem Ausstecher vom Gehäuse befreien. 4 Apfelscheiben abschneiden und mit je einer Scheibe Mozzarella belegen.
5. Eine Auflaufform mit Eleplant austreichen. Zuerst die Brotscheibe, dann die Apfelscheibe, darauf eine Mozzarellascheibe einordnen. Obenauf kommt die Feige mit dem Ziegenkäse.
6. Im Backofen 15-20 Minuten backen oder auf dem Grill in einem geschlossenen Metalltopf, ausgebuttert mit Eleplant, erhitzen.
7. Anrichten: Je 1 Türmchen auf Tellern anrichten. Dekorieren auf Salatblättern und Apfelscheiben, evtl. noch mit einem Oregano-Zweig versehen. Die entstandene Flüssigkeit in der Form über die Feigen träufeln.

@ Rezept by Karen Vogelsang