

Inhaltsverzeichnis

10 Vorwort

10 Vegan Queens

14 Gewürze. Salze. Öle.
Urlaub für die Sinne

24 Das Kräuterzeit Menü

18 Franziska Schmid — Veggie Love

26 Crostini mit hausgemachtem
Thymian-Pilz-Schmalz

29 Franziskas Bärlauch-Risotto
mit essbarer Blütenpracht

31 Franziskas Orecchiette
mit bunten Möhren, Sauerampfer
und Mandelsplittern

34 Tortellini mit Sauerampfer-
Pesto-Mandelricotta-Füllung

36 Petersilienkartoffeln
„International“

38 Cremiges Erdbeer-Basilikum-Eis
mit knusprigem Teigblatt

41 Erdbeer-Basilikum-Sorbet
mit Schoko-Knusperhaube

48 Das Detox vs. Dessert Menü

42 Laura Villanueva — Tausendsuend

Detox Menü

50 Goldener Smoothie mit Pfeffer
im Hintern

53 Rainbow Sushi mit kunterbunter
Füllung

55 Orange Glücksschüssel mit
Kurkuma-Tahini-Dressing

56 Laura's saftiger Raw Carrot Cake

Dessert Menü

59 Horchata massiva
Mandel-Kakao-Dattel-Zimt-Milch

60 Himmlische Drei Zutaten
Peanut Butter Cups

62 Der beste Apfelkuchen der Welt
von Laura

65 Topfenknödel mit Vanillebröseln und
Himbeerröster

72 Das Pizza & Drinks Menü

66 Jule Zachow — Chaostheorie

74 Grundrezept Pizzateig

77 Aromatische Tomatensauce und
Schmortomaten

79 Calzone mit Spinat, Walnüssen,
Cashew-Mozzarella und Basilikum

82 Pizza mit Ofen-Kürbiscreme,
Mandelfeta, Avocado, Oliven und
Schwarzkümmelöl

85 Pizza mit lila Cashew-Sourcream,
hauchdünnen Kartoffeln und frischem
Rosmarin

86 Pizza mit Tomatensauce,
sautierten Pilzen, Cashew-Mozzarella
und Oregano

89 Süße Pizza mit Schokocreme,
Banane und Peanut-Crunch

Drinks

90 Jules Kirschblütenzauber

90 Jules Prenzlauer Berg Mule

98 Das Stullen Menü

- 92 Luisa Dlugay — Stullenbüro
- 101 Lila Brot
- 102 Schwarzes Brot
- 104 Schwarze Stullen
mit karamellierter Möhrencreme
und erröteten Kichererbsen
- 107 Luisas Lila Stullen
mit Erdnuss-Rosmarin-
Rote-Bete-Pesto
- 108 Luisas Lila Stullen
mit Dattelcreme und Schmortrauben
- 111 Pulled Mushroom Sandwich
mit hausgemachter BBQ-Sauce
und rotem Coleslaw

118 Das Game of Thrones Menü

- 112 Elena Grimm & Franziska Schauren —
TofuTussies
- 120 „The White Walker“
Tofu-Kohlrabi in Miso Marinade
- 122 „Dragon Egg Soup“
Geröstete Paprika-Suppe mit
Quinoa-Orangen-Minz-Bällchen
- 125 „Wolf Bread“
Roggen-Sauerteig mit Fenchelsamen
und Nelken
- 126 „The Heart Tree“
Ofen-Blumenkohl mit essbaren Blüten
- 128 „The Khaleesi eats the heart out“
Süßkartoffel mit blutrotem
Chili sin Carne
- 131 „Ned Stark’s Head“
Bösartige Zitronen-Marzipan-
Cakepops
- 132 „A Song Of Ice And Fire“
Bratapel mit Salz-Karamell
und Eisblock aus roter Traube

140 Das Ganz-in-Weiß Menü

- 134 Lauren Wildbolz — vegan kitchen
- 142 Transparenter Birnen-Fenchel-Salat
- 145 Herrlicher Mandelfeta
- 147 Blumenkohlpüree mit geröstetem Knoblauch und Ofenspargel
- 148 Kalte Mandelsuppe mit Kohlrabi-Nudeln und Bärlauchöl
- 151 Weißes Ratatouille auf Reisberg mit sahniger Weißwein-Schalottencreme
- 153 Weißes Sandwich mit Radicchio, Aquafaba-Mayonnaise, Rettich und Mandelfeta
- 154 Laurens rohköstliche Cherimoya-Torte

162 Das Noodle Doodle Menü

- 156 Lisa Müller — Lab Kitchen
- 164 Australian Avocado Bites
- 167 Lisas Drei-Nudel-Teller mit Matcha-Basilikum- & Cashew-Sauce
- 169 Papa(r)delle mit köstlichen Rahmschwammerl und bunten Semmelbröseln
- 170 Spaghetti Bohnonese
- 173 Raffinierte Reisblattlasagne mit Chipotle-Kruste
- 174 Süße Kokos-Udonnudeln mit frischen Früchten und Dattelnkaramell
- 176 Falsche Ravioli mit Tropicana-Füllung und Himbeer-Coulis

184 Das Weihnachtsmenü

- 178** Catharina Bernhardt — Happenpappen
- 186** Zweierlei Hummüsse:
Steckrüben-Hummus &
Cathys Rosenkohl-Hummus
- 189** Miso-Pilzsuppe mit Grünkohl-
Fritatten und Weihnachtsbäumen
- 190** Deutsch-Österreichische
Freundschaft: Erdäpfelkas meets
Kartoffelsalat
- 192** Cathys himmlische Christmas Bowl
- 195** Hokkaido-Kürbis
mit Maronen-Quinoa-Füllung
und hausgemachtem blauem
Sauerkraut
- 196** Bratapfelsmoothie à la
Happenpappen
- 198** Luftige Aquafaba Schokomousse

206 Das Refugees Welcome Menü

- 200** Sarah Lebkücher & Theresa Helmich —
No58 Speiserei
- 208** Afghanische Sambosa
Teigtaschen mit herzhafter
Füllung & Erbsenfalafel
- 210** Muhammara & Tarator
Syrische Paprikapaste und
libanesischer Tahini-Dip
- 213** Anas Koriander-Knoblauch-
Kartoffeln
- 214** Tintimo
Linseneintopf aus Eritrea
- 217** Baingan Tamatar
Pakistanisches Auberginencurry
- 219** Sarah und Therasas fast
traditioneller Maracuja-
Käsekuchen
- 220** Zarda
Opulenter Reispudding
aus Pakistan

228 Das David Bowie Tribute Menü

222 Nina Kränsel — Let It Be

230 „The Rock’n Roller“
Buffalo Wings

233 „The Modernist“
Marinierter Rettich

234 „The Hippie“
Frittierte Holunderblüten

236 „Ziggy Pie-Dust“
Sheperd’s Pie

239 Ninas Bowie Burger
mit Rote-Bete-Kichererbsen-Patty
und Raunchy Remoulade

240 „Rock God meets The King“
Ninas Schokocrêpe
mit Peanutbutter-Nicecream

242 Rest

242 Das Treffen der Queens

245 Danksagung

246 Team

247 Die Queens

248 Register

256 Impressum