

RÄUCHERTOFU mariniert im Zwiebelkuchen

ZUTATEN für mind. 8 Portionen

1. 300g Mehl
2. ½ Würfel frische Hefe, zerbröseln
3. 2 EL Olivenöl
4. 1 TL Salz
5. 1 EL Zucker/Agavendicksaft
6. Ca. 125ml warmes Wasser
7. 1 Pack. **RÄUCHERTOFU mariniert**
8. 750g Zwiebeln, halbierte Ringe
9. 2 Lauchstangen, halbierte Ringe
10. 200g Champignons
11. 200ml pflanzliche Sahne
12. 1 kl. Knoblauchzehe, gepresst
13. Gewürze: Salz/ **LupinenSAUCE**, Pfeffer, Majoran, Muskat
14. Margarine zum Braten & Einfetten



ZUBEREITUNG – Zeit ca. 1,5h

Die ersten 6 Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben und durchkneten. Eine Teigkugel formen und an einem warmen Platz 30 Min. gehen lassen.

Nun alle Zwiebeln, die Pilze und unseren **RÄUCHERTOFU mariniert** schneiden. Nach und nach, wenn es passt, in eine große Pfanne mit etwas Fett geben und gut schmoren lassen bis die Lauchzwiebeln weich sind. Falls es nicht in eine Pfanne passt, brate den Tofu und die Pilze in einer zweiten Pfanne an. Wenn die Zwiebeln zusammengefallen sind passt alles in eine Pfanne. Zwiebelkuchenmasse letztendlich mit Sahne ablöschen (ggf. noch einen Schuss Wasser) und nach Belieben würzen.

Den Teig kurz ausrollen und in eine eingefettete Springform geben. Mit den Händen in Form bringen und sowohl den Boden als auch den Rand der Kuchenform mit Teig auslegen. Zwiebelkuchenmasse nun hineingeben und im vorgeheizten Backofen auf 40 Min bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

TIPP: Mit lokalen Winzer-Weintrauben und Federweißen im Herbst genießen.

