

Zwiebelkuchen

von Nathalie Claire (NClair@antispe.de)

Teig

- 2 T (300g) Mehl
- 1/2 Pk Trockenhefe
- 1/2 T Sojamilch
- 1 EL Margarine
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Belag

- 500g Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 1/2 Pk (200 g) Tofu
- 1 T Sojamilch
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 Msp Muskat
- 1 EL Hefeflocken
- 3 EL Stärke

- Mehl und Hefe vermischen.
- Die restlichen Zutaten für den Boden erhitzen bis die Margarine geschmolzen ist.
- Zum Mehl geben (falls der Teig zu klebrig wird noch Mehl dazugeben).
- 30 Minuten gehen lassen, dann runde Backform mit dem Teig auslegen.
- Zwiebeln in halbe Scheiben schneiden und mit dem Öl andünsten.
- Tofu kleinschneiden oder zerdrücken und mit den restlichen Zutaten für den Belag pürieren, mit den Zwiebeln vermischen und auf den Teigboden geben.
- 35 Minuten bei 200°C (Gas Stufe 3) backen.



Tip: schmeckt auch kalt.
Fotos: Daniela Lais