**sibirischer Blattkohl als Quiche**

ZUTATEN

Für den Teig: 350 g Mehl 100 ml Wasser 125 g Margarine(od. Butter), ½ TL Salz

Für die Füllung: 1 Zwiebel(n) 2 Knoblauchzehe(n) 1 Bund Blattkohl Olivenöl 1 Handvoll Cashewnüsse 150 g Tofu oder Feta 250 g Sauerrahm aus Sojamilch Salz und Pfeffer Basilikum Rosmarin Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Mehl, Wasser, Butter oder Margarine und 1/2 TL Salz zu einem Mürbteig verkneten. Abgedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln, den Blattkohl wenn nötig, noch etwas zerkleinern. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Den Blattkohl für 2 - 3 Minuten hinzufügen, danach vom Herd nehmen. Die Cashewnüsse in kleinere Stücke hacken und in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten. Den Tofu (oder Feta) zerbröckeln, alle Zutaten für die Füllung vermengen und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Rosmarin abschmecken. Eine Quicheform einfetten und mit Mehl bestäuben. Mit dem Teig auslegen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober- /Unterhitze) eine halbe Stunde backen. Danach unbedingt eine Weile abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aufschneiden.

Euer Team Erntezauber