



Veganer Zwiebelkuchen

Zutaten Teig: Mise en place:

½ Pck. Trockenhefe
140 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Zucker

250 g Weizenmehl
1 TL Salz
3 EL neutrales Pflanzenöl

Für die Füllung:

750 g Zwiebeln (feine Ringe schneiden)
2 EL Pflanzenöl

100 g Räuchertofu (kleine Würfel schneiden)

250 ml vegane Sahne
100 g veganer Reibekäse
1 TL Paprikapulver
½ TL Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Hefe im Wasser auflösen, Prise Zucker zugeben.

Den Hefe-Mix mit Salz und Öl zum Mehl geben und miteinander verkneten.
Den Hefeteig für ca. 5 Minuten geschmeidig kneten.
Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Zwiebel in Öl glasig dünsten und danach in einer Schüssel beiseite stellen.

In Öl rundherum kurz anbraten und heraus nehmen.

Zwiebel, Tofu, vegane Sahne und Käse in eine Schüssel geben, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Eine Springform Ø26cm fetten und mehlen.
Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die Form legen.
Einen Rand von ca. 3 cm hochziehen und den Rand leicht andrücken.

Die Füllung gleichmäßig auf den Hefeteigboden verteilen.
Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 35 Minuten goldbraun backen und warm servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!