



## DER WOCHE

## BLATTKOHL-QUICHE

## MIT CASHEWKERNEN

**Zutaten**

Für den Teig:

350 g Mehl

100 ml Wasser

125 g Margarine, vegane

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.