

Sauerkrautkuchen mit dreierlei Käse

Zutaten für 4 Portionen:

Mürbeteig: 150 g Butter / Margarine – 400 g Mehl – 1 Ei – 1 kräftige Prise Salz – *Füllung:* 800 g Sauerkraut – 1 Zwiebel – 1 TL Kümmel – 2 EL Sonnenblumenöl – Salz – 5 Eier – 150 ml Sahne – 75 g Emmentaler – 75 g Bergkäse – 75 g Ziegenkäse (oder 3 andere beliebige Käsesorten) – 400 g Räuchertofu

Zubereitung:

- Für den Teig Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Ei, Salz und 30 ml kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen
 - Sauerkraut gut ausdrücken (Flüssigkeit aufheben) und klein schneiden
 - Zwiebel schälen und würfeln
 - Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Kümmel und Sauerkraut anbraten. Dabei nach und nach den Sauerkrautsaft hinzugeben. Mit Salz würzen und abkühlen lassen
 - Tofu in kleine Würfel schneiden und in reichlich Olivenöl goldbraun anbraten
 - Eier mit Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen
 - Käse raspeln und mit Sauerkraut und der Sahnesauce vermengen
 - Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen
 - Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen (mit Rand)
 - Füllung auf dem Teig verteilen
 - Auf der ersten Schiene von unten ca. 35 Minuten goldbraun backen
- Dazu passt ein frischer Blattsalat der Saison mit einer einfachen Salatsauce: 2 EL Apfelessig mit 1-2 TL Senf und 2 EL Honig verrühren, 5 EL Sonnenblumenöl unterrühren und mit Kräutersalz und Pfeffer kräftig würzen.

Wir wünschen guten Appetit!

