

Rezept

Blini mit Rote-Bete-Kaviar

Ein Rezept von Blini mit Rote-Bete-Kaviar, am 19.04.2025

Zutaten

100 g Räuchertofu	200 g Buchweizenmehl
2 TL Backpulver	5 TL Olivenöl
1 weiße Zwiebel	Salz
Pfeffer	1 Glas oder Dose auser eingelegte Rote Bete (425 ml)
1 rote Zwiebel	150 g saure Sahne
neutrales Pflanzenöl zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Tofu auf einer Gemüsereibe fein reiben. Mit Mehl, Backpulver, 3 TL Olivenöl und 400 ml Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Die weiße Zwiebel schälen, sehr klein würfeln und unterrühren. Teig salzen, pfeffern und zugedeckt 10 Min. quellen lassen.
2. Rote Bete in einem Sieb abtropfen lassen und fein hacken. Rote Zwiebel schälen und klein würfeln. Beides mit 2 TL Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Saure Sahne leicht salzen und cremig rühren.
3. In einer Pfanne jeweils 1 EL Öl erhitzen. Esslöffelgroße Portionen vom Teig ins heiße Öl geben. Die Blini von beiden Seiten in je 3 - 4 Min. goldbraun braten. Fertige Puffer auf einem mit Küchenpapier belegten Teller im 80° heißen Backofen warm halten. Auf diese Weise ca. 25 Blini backen. Die heißen Puffer mit der sauren Sahne, dem Rote-Bete-Kaviar und den Zwiebelwürfeln belegen und sofort servieren.