Rezept

Vegane Rotkohl-Strudeltaschen mit sahnigem Lauch

Ein Rezept von Vegane Rotkohl-Strudeltaschen mit sahnigem Lauch, am 06.06.2025

Zutaten

FÜR DIE STRUDELTASCHEN:

- **200 g** Rotkohl
- **3 EL** neutrales Pflanzenöl zum Braten
- **2 Msp.** Macis (Muskatblüte; ersatzweise frisch geriebene Muskatnuss)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **200 g** Kichererbsen (aus der Dose)
- **200 g** Filoteig (8 Blätter à ca. 30 x 30 cm; Supermarkt)
- **1** kleine Zwiebel
- **20 g** Rosinen (ersatzweise Sultaninen)
- **1 Msp.** Zimtpulver
- Salz
- **2 EL** Weißweinessig
- **60 g** fermentierte Cashewcreme (siehe Rezept-Tipp unten; ersatzweise 50 g Cashewmus mit 10 ml Wasser vermengt)
- **1 EL** helle, ungeschälte Sesamsamen

FÜR DAS LAUCHGEMÜSE:

- **2** große Stangen Lauch
- **60 g** Cashewnusskerne
- Salz
- schwarzer Pfeffer Mühle

AUSSERDEM:

- Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen und den Kohl ohne Strunk in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Rotkohl und die Rosinen dazugeben und ca. 4 Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Dann Macis, Zimt, je 1/2 TL Salz und Pfeffer sowie den Weißweinessig unterrühren, die Pfanne vom Herd nehmen.

2. Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, kurz abbrausen, abtropfen lassen und mit den Händen grob zerdrücken. Die fermentierte Cashewcreme unter die Kichererbsen heben und mit Salz abschmecken.

3. 1 Blatt Filoteig mit wenig Öl einpinseln, ein zweites Blatt locker darauflegen und 2 EL der Kichererbsenmasse darauf verteilen. Dabei zu allen Seiten einen Rand von 5 cm frei lassen. 2 EL Rotkohl darauf verteilen. Die Seiten einklappen und von der kürzeren Seite her aufrollen. Auf diese Weise 4 Strudeltaschen herstellen. Die Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Wasser benetzen. Mit Sesam bestreuen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.

4. Inzwischen Lauch putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen. Dann in 1 cm breite Ringe schneiden und in einem Topf mit 500 ml Wasser und 3/4 TL Salz aufkochen. Den Lauch ca. 10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln. Den Lauch abgießen, dabei das Wasser auffangen und mit den Cashewnüssen zu einer feinen Sauce pürieren. Die Sauce zurück zum Lauch gießen und bei mittlerer Hitze 4 - 5 Min. köcheln, bis die Sauce sämig eingekocht ist. Mit Pfeffer abschmecken. Das Lauchgemüse auf vier Teller verteilen, je 1 Rotkohl-Strudeltasche darauflegen und servieren.