

Rezept

Zwiebelkuchen mit Weintrauben

Ein Rezept von Zwiebelkuchen mit Weintrauben, am 25.04.2024

Zutaten

2 Gemüsezwiebeln (ca. 900 g)	200 g Räuchertofu
3 EL Öl	400 g Sojasahne
2 EL Mango-Chutney	1 EL scharfer Senf
1 1/2 EL Speisestärke	2 Knoblauchzehen
Kräutersalz	Pfeffer
100 g kernlose blaue Weintrauben	2 EL Essig (z. B. Balsamico bianco)
1 Pck. Pizzateig (400 g; aus dem Kühlregal)	1 Bund Schnittlauch (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tofu ebenfalls klein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Tofuwürfel darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Zwiebeln dazugeben und alles 6 - 8 Min. bei mittlerer Hitze weiterbraten, dabei hin und wieder umrühren.
2. Inzwischen Sojasahne, Mangochutney, Senf und Stärke verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Guss mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen.
3. Tofu-Zwiebel-Mischung mit Essig ablöschen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und mit den Trauben zum Guss geben, alles gut vermengen.
4. Teig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und quer halbieren. Jedes Teigstück auf einen Bogen Backpapier legen, mit den Händen ein wenig auseinanderziehen und den Belag darauf verteilen. Einen Zwiebelkuchen samt dem Backpapier vorsichtig auf ein Backblech ziehen. Im Ofen (Mitte) in 20 - 25 Min. goldbraun backen.
5. Nach Belieben den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Fertigen Zwiebelkuchen aus dem Ofen nehmen und vierteln. Auf Teller verteilen, eventuell mit Schnittlauch bestreuen und servieren. Währenddessen den zweiten Zwiebelkuchen backen.