



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW04| 2022

# Wirsing Champignon Pot Pie

6-8 Portionen

## Zutaten

Für die Füllung

- 1/2 mittelgroßer Wirsing (in dünnen Streifen)
- 1 Zwiebel (gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 200 g Champignons (in Scheiben)
- 2 geh. EL Ingwer (gerieben)

Für die Sauce

- 350g Seidentofu
- 3 EL Kichererbsenmehl
- 1 EL Speisestärke
- 200 ml Sojadrink
- Olivenöl
- 4 EL Hefeflocken
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- Gewürze nach Gusto

Für den Teig

- 600 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 geh. TL Backpulver
- 8 EL Olivenöl
- 200 ml Sojade Natural
- 200 ml Sojadrink
- 2 TL Kreuzkümmel

## Zubereitung

Die Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten bis sie glasig werden, Champignons und Knoblauch zugeben und etwas weiter anbraten. Wirsing und Ingwer zugeben und 10-15 Minuten anbraten, bis der Wirsing bräunliche Stellen bekommt.

Alle Zutaten für die Sauce miteinander pürieren. Die Sauce aufkochen und köcheln lassen, bis sie Blasen schlägt und leicht dickflüssig wird. Die Sauce mit dem Rest der Füllung verrühren.

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zutaten für den Teig verkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine große Guglhupff- oder mittelgroße Auflaufform (geölt) damit auslegen. Dabei genügend Teig für einen Deckel übrig lassen. Die Wirsingfüllung auf dem Teig verteilen und mit einem Teigdeckel verschließen.

Dann im vorgeheizten Backofen ca. 35-45 Minuten backen, bis die Kruste schön goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen und in Stücke schneiden.