

Knusprige Fladenbrote mit Rosenkohl

Rosenkohl ist immer eine gute Idee. Ob im Ofen geröstet, als Risotto, mit Pasta oder wie hier, auf knusprigen kleinen Fladenbrotchen mit einem cremigen Belag. Dieses Gericht erinnert geschmacklich an Flammkuchen und ist dank des Räuchertofus und der verwendeten Schalotte schön deftig und herzhaft. Genau das Richtige für die kalte, graue Jahreszeit. Ich backe die knusprigen Fladenbrote in drei Stufen: Zuerst wird der Boden kurz vorgebacken, damit er richtig schön kross wird, dann trage ich die Seidentofu-Cashew-Creme auf, die im Ofen zart schmilzt und wunderbar cremig wird. Erst zum Schluss gebe ich den Rosenkohl dazu. Denn dieser sollte nur ganz kurz im Ofen rösten, sonst wird er braun und bitter. So zubereitet steht dem Rosenkohl-Vergnügen dann nichts mehr im Wege. Lasst es Euch gutgehen Ihr Lieben, bis ganz bald Eure Lea

Zutaten für 4 Portionen

Für die Fladenbrote

- 230 g Dinkelmehl Type 630 + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 TL Salz
- 1 TL (Weinstein) Backpulver
- 20 g bzw. 2 EL helle ungeschälte Sesamkörner 20 g (oder schwarze Sesamkörner)
- 150 ml Wasser

Für den Belag

- 180-200 g Rosenkohl
- 1 Schalotte (25 g) oder eine kleine/halbe Zwiebel
- 80 g Räuchertofu
- 200 g Seidentofu
- 50 g (2 EL) helles Cashewmus
- 15 g Hefeflocken (ich empfehle [Vitam-Hefeflocken](#). Diese sind im Reformhaus und online erhältlich)
- 1 TL scharfer Senf
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Zitrone
- 2-3 EL Olivenöl

Tipp: Das Cashewmus in diesem Rezept kann natürlich auch durch Mandelmus ersetzt werden. Jedoch ziehe ich Cashewmus dem Mandelmus vor, weil ich finde, dass Mandelmus immer ein klein wenig nach "Marzipan" schmeckt.

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 17 Minuten Backzeit)

250 g Dinkelmehl, 1 TL Salz, 1 TL Backpulver sowie 2 EL Sesamkörner miteinander vermischen. 150 ml Wasser hinzugießen und die Zutaten miteinander verkneten. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigkugel kneten. Bei Bedarf noch

ein klein wenig Mehl hinzufügen. Der Teig sollte fluffig-geschmeidig sein.

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen 180-200 g Rosenkohl waschen, den Strunk abschneiden und den Rosenkohl in feine Streifen schneiden. 1 Schalotte abziehen und ganz fein aufschneiden. 80 g Räuchertofu ganz fein würfeln. 200 g Seidentofu mit 50 g Cashemus, 15 g Hefeflocken, 1 TL scharfem Senf sowie Salz, Pfeffer und 1 TL Zitronensaft im Mixer pürieren. Den Teig in vier Teile aufteilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund ausrollen und auf das Backpapier legen. Die Teigböden bei 200 Grad Umluft oder 220 Grad Ober- und Unterhitze 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen vorbacken. Die vorgebackenen Teigböden auf dem heißen Blech aus dem Ofen holen (Achtung, verbrennt Euch dabei nicht). Die gewürzte Seidentofu-Cashew-Creme auf den Teigböden verstreichen und 2/3 der Zwiebel- und Räuchertofuwürfel darauf streuen. Die Teigböden mit der Creme 7-8 Minuten bei 200 Grad Umluft im Ofen backen. Wie Ihr auf dem nachfolgenden Foto seht, geht die Creme dabei schön auf und die Fladenbrote werden fluffig. Die Cremeschicht auf den Fladenbroten geht im Ofen wunderbar auf. Die Fladenbrote erneut aus dem Ofen holen. Jetzt den klein geschnittenen Rosenkohl sowie die restlichen Räuchertofu-Würfel darüber verteilen. Die Fladenbrote mit Salz, Pfeffer, einer kräftigen Prise Kreuzkümmel bestreuen sowie mit etwas Zitronensaft beträufeln. 2 EL Olivenöl über die vier Fladenbrote träufeln und diese wieder in den Ofen geben. Sie sollen jetzt bei 200 grad Umluft ca. 5 Minuten fertig backen, bis die Rosenkohlblätter beginnen zu bräunen. Dann die Fladenbrote aus dem Ofen holen und mit Olivenöl beträufelt servieren.

Nochmals eine kurze Erläuterung zum Backvorgang, damit dieser gut verständlich ist: Die Fladenbrote kommen in 3 Stufen in den Ofen. Stufe 1: Den Boden 5 Minuten ohne Belag vorbacken, damit dieser auch wirklich knusprig wird. Stufe 2: Die Creme und Zutaten welche etwas länger brauchen (Seidentofucreme, Schalotten- und Räuchertofuwürfel) auftragen und 7-8 Minuten im Ofen backen. Stufe 3: Zum Schluss den Rosenkohl und die restlichen Zwiebel- und Tofuwürfelchen auf die Fladenbrote geben und nochmals 5 Minuten fertig backen.

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Pasta mit Rosenkohl-Pesto](#)
- [Rosenkohl-Risotto](#)
- [Frische Polenta mit geröstetem Rosenkohl](#)