



GRATINIERTER CHINAKOHL MIT KÄSIGER SAHNE

Zutaten:

1 großer Chinakohl

Topping:

200 g Räuchertofu, zerbröselt

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe

5 EL Petersilie, fein gehackt

3 EL Olivenöl

Käsige Sahne:

200 ml Sojasahne (z. B. Provamel)

1 EL Gemüsebrühepaste

30 g Hefeflocken

10g Shiro Miso Paste

1 EL Apfelessig

Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für das Topping in einer Schüssel miteinander vermischen. Den Chinakohl halbieren und in eine Auflaufform legen. Die Schnittseite etwas salzen und danach die Füllung darauf verteilen. Noch etwas Pfeffer und zusätzliches Olivenöl darüber geben und im Ofen für 25 Minuten backen.

Die Sojasahne, Shiro Miso, Hefeflocken und Gemüsebrühe in einen Topf geben und einköcheln lassen. Zum Schluss den Apfelessig unterrühren. Nun den Chinakohl aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und die Sahne-Sauce darüber verteilen.

Tipp:

Der Essig wird zum Schluss untergerührt damit die Sojasahne nicht gerinnt und ausflockt, genau wie bei tierischer Sahne.

Abwandlungen:

- Anstelle von Tofu kann man auch Tempeh oder mit einer Gabel leicht zerdrückte Kidneybohnen oder Schwarze Bohnen verwenden.
- Wer mag kann die Käse-Sahne-Sauce auch mit Gemüsebrühe angießen und mit in die Auflaufform zum Backen geben.
- Einen Schuss Weißwein anstatt des Essigs ist auch wunderbar!
- Oder etwas Meerrettich aus dem Glas anstelle des Essigs verwenden.

