

Vegane Filoteig-Körbchen

Fingerfood vegan mit einem frischen Rucola-Topping

etwa 24 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

vegane Margarine

Füllung:

etwa 250 g Frühlingszwiebeln

1 Bund Schnittlauch

100 g Walnüsse

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

200 g Seidentofu

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

gemahlener Kreuzkümmel

gemahlene Muskatnuss

etwa 100 g veganer Käse ,

gerieben

Teig:

etwa 125 g Filoteig (5 Blätter, je

etwa 30 x 32 cm)

Topping:

etwa 50 g Rucola (Rauke)

4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

2 EL Himbeer- oder Kräuteressig

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Pr. Zucker

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Frühlingszwiebeln und Schnittlauch waschen und in feine Ringe bzw. Röllchen schneiden. Walnüsse fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln darin anbraten. Walnüsse nach etwa 3 Min. zu den Frühlingszwiebeln geben und weitere 2 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Dann in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Seidentofu mit der Frühlingszwiebel-Nuss-Masse und Gustin vermengen. Schnittlauch untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Muskatnuss abschmecken.

3 Teig:

Filoteig-Blätter in etwa 7 x 7 cm große Quadrate schneiden. Jeweils etwa 3 Quadrate übereinanderlegen und auffächern, so dass die Spitzen nach außen zeigen (Abb. 1), dann vorsichtig jeweils in eine Mulde der Form drücken. Die Füllung darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

4 Topping:

Rucola verlesen, waschen und klein schneiden. Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und abschmecken.

- 5 Die gebackenen Körbchen mit Hilfe von 2 Gabeln aus der Form lösen und auf eine Servierplatte setzen. Direkt vor dem Servieren Rucola in dem Dressing wenden und als Topping auf den Körbchen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können anstatt Rucola auch fein gewürfelte Paprika als Topping verwenden, behalten Sie dann etwa einen EL des Schnittlauchs zum Bestreuen zurück.