



So schmeckt Brandenburg: Ein Rezept von Vera Spellerberg

## **VEGANER GRÜNKOHLSTRUDEL MIT TOMATENSOSSE**

### **Zutaten**

1 Pkg. Blätterteig vegan  
150 g Grünkohl  
100 g geräucherten Tofu  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer, Salz, Chili, Senf, Kurkuma  
1 EL Haferflocken  
2 EL gemischte Körner wie Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne etc.  
2-3 EL Olivenöl

### **Zubereitung**

Blätterteig oder Strudelteig ausrollen und mit etwas Öl bepinseln. Grünkohl putzen, waschen, grob zerschneiden. Knoblauch und Zwiebeln würfeln, glasig dünsten und den gewürfelten Tofu dazu. Alles gut anbraten und alle Gewürze dazu, auch den Senf und die sanft angerösteten Saaten. Den Grünkohl dazu und bissfest anbraten zum Schluss mit Haferflocken abbinden.

Die Grünkohlmasse auf den Blätterteig füllen und vorsichtig einrollen. Die Rolle auf dem Rücken dreimal schräg einschneiden und mit Öl bepinseln.

Die Rolle auf das Backblech setzen und bei 180 Grad ca. 45 Min. goldgelb backen.

Dazu passt eine mediterrane Tomatensauce aus passierten Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und einigen Provence Kräutern. Dazu einen Schuss Balsamico.