



Gefüllte Knödel mit Rahmchampignons

Heute ist Veggie-Tag! *Mmmmh!*



für 4 Portionen



50 min

Zutaten:

1 Stange Porree	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	½ TL Gemüsebrühe
200 g Räuchertofu	150 g Creme fraîche
4 EL Olivenöl	1 TL Speisestärke
400 g Pizzateig (fertig o. selbstgemacht)	Salz & Pfeffer
400 g Möhren	
500 g Champignons	

Zubereitung:

1. Porree putzen, in Ringe schneiden und waschen. Knoblauch schälen und fein hacken. Tofu in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und den Tofu kräftig anbraten. Porree und Knoblauch hinzugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Pizzateig entrollen oder eckig ausrollen. Teigplatte in 6 Rechtecke schneiden. Porree-Mischung mittig auf die Rechtecke setzen, dabei kleine Ränder freilassen und diese Teigränder über der Füllung zusammendrücken. Leicht zu Knödeln formen und mit der Naht aufs Backblech setzen. 25 min im Ofen backen.
3. Derweil Möhren schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf etwas Wasser aufkochen und Möhrenstreifen ca. 3 min blanchieren. Abtropfen lassen. Pilze putzen und halbieren. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Champignons darin anbraten. Brühe in 200 ml Wasser auflösen und zu den Champignons geben. Aufkochen und 3 min köcheln lassen. Creme fraîche dazugeben. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glattrühren, in die Pfanne geben und noch einmal aufkochen. Möhren unterheben. Gemüsesauce in tiefe Teller geben und Knödel daraufsetzen.