

Blätterteig Taler

- 1 Pckg. **Räuchertofu** (am besten von Taifun aus dem Bioladen)
klein würfeln, kross anbraten, mit
- 2 EL **Sojasoße** ablöschen, beiseite stellen
- 1 **Zwiebel**, klein würfeln, andünsten und
- 500 g **Champignons** kleinschneiden und dazu geben, ca. 5 min. unter
rühren auf großer Flamme braten
- ½ Pckg. **Sojasahne** (von Alpro Soja oder Sojacuisine aus dem Bioladen)
dazu geben, sofort
- 2 EL **Hefeflocken** (Bioladen) einrühren, mit
- 3 Zweigen **Thymian, Salz** und **Pfeffer** abschmecken, Räuchertofu dazu geben
- 1 Pckg. **Blätterteig** aus dem Kühlregal, ausrollen, Kreise ausstechen oder
den Teig in Vierecke schneiden, von der Pilzmasse einen guten Klecks
in die Mitte geben, dabei einen kleinen Rand rundherum frei lassen,
im Backofen bei 200 ° Umluft backen bis die Ränder braun werden