



Vegane Wähe

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBKN210712_0003A-40-de

Tags: Vegan

500 g Mehl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Margarine in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl rund auswallen (ca. 32 cm Ø), ins vorbereitete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.
250 g Margarine	
1.0 dl Wasser	
1.5 TL Salz	
7.5 cl Wasser	
1.25 kg Gemüse nach Wahl	oder was sonst noch so übrig ist :)
625 g Tofu	Seiden
375 g Jogurt	vergan, z.b. Soja
50 g Maisstärke/Maizena	5 EL
7.5 g Hefeflocken	7.5 EL
2.5 TL Salz	
12.5 g Pfeffer	1.25 TL
	Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren
1.25 kg Gemüse nach Wahl	

Grundrezept Gemüsegähe