

# ROGGENFLADEN MIT SCHWARZWURZEL

## Zutaten für ca 10-12 Fladen (ca. 4 Portionen):

21 g Hefe  
500 g Roggenvollkornmehl  
3 EL natives Olivenöl  
400 g Schwarzwurzel  
3 EL Zitronensaft  
1/2 Bund Frühlingszwiebel  
130 g Räuchetofu  
200 g saure Sahne  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, getr. Majoran

## Zubereitung:

Die Hefe in 250ml lauwarmen Wasser auflösen und anschließend mit Mehl, Öl und 1 EL Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten und an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten ruhen lassen (Teig sollte deutlich mehr sein).

In der Zeit die Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend in einen Topf mit 1 Liter heißen Salzwasser und Zitronensaft für ca. 20 Minuten garen lassen. Mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in kleine Ringe schneiden. Tofu würfeln.

Das Ei mit der sauren Sahne verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in 10 - 12 Stücke teilen. Daraus dann Fladen formen.

Mit Schwarzwurzeln, Tofu und einem Teil der Frühlingszwiebeln belegen und die Sahnesoße darüber gießen. Anschließend die Fladen im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft: 180 °C / Gas: Stufe 3) für ca. 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen.