



Döppekooche / Topfkuchen

Zutaten: Mise en Place:

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform oder gusseisernen Topf einfetten.

1,5 kg festkochende Kartoffeln

Kartoffeln schälen, grob raspeln und gut ausdrücken. Flüssigkeit auffangen. Die Stärke setzt sich am Boden ab, diese zurück in den Teig geben.

etwas Öl
2 Zwiebeln (fein würfelig schneiden)
250 g Tofu (fein würfelig schneiden)
1 Karotte (fein raspeln)

Alles in einer Pfanne kurz anbraten, bis es schön duftet und leicht gebräunt ist

2 EL Haferflocken
1 EL Miso Paste
1 TL Apfelessig
1 TL Kurkuma
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
Muskat, Majoran

Alle Zutaten gut vermengen, Tofu, die Kartoffeln und die gewonnene Stärke dazu geben und gut durchmischen. Würzen nach Geschmack.

etwas Öl oder Butter

Alles in die Auflaufform geben und andrücken mit Öl oder Butterflocken beträufeln.

ca. 60-75 Minuten backen, bis die Oberfläche tief goldbraun und kusprig ist. Wenn es oben zu dunkel wird mit Alufolie abdecken.

Als Beilage passt Apfelkompott/ Apfelmus, grüner oder Rote Bete Salat.