

# Flammkuchen- Schnecken

Zunächst den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Nun die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln, den fein gehackten Schnittlauch, die angebratenen Tofuwürfel und die Creme Vega miteinander vermischen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Jetzt kann die Masse gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilt und aufgerollt werden. Die Rolle nun bei 220°C backen, abkühlen lassen und in ca. 15 gleichmäßig breite Schnecken schneiden.



Zutatenliste:

1 Rolle Blätterteig  
2 x Dr. Oetker Creme  
Vega  
125 g Räuchertofu Aldi  
3 Frühlingszwiebeln  
1 Bund Schnittlauch  
Salz und Pfeffer



[www.facebook.com/veganbrunchduisburg](https://www.facebook.com/veganbrunchduisburg)

[www.vegangebiet-ruhr.de](http://www.vegangebiet-ruhr.de)

Email: [info@vegangebiet-ruhr.de](mailto:info@vegangebiet-ruhr.de)