



VEGANER LEBERKÄSE

REZEPT FÜR CA. 500 GRAMM
LEBERKÄSE:

- 200g Tofu
- 160ml Wasser
- 30ml Öl
- 15g Tomatenmark
- 12g Salz
- 15g Gewürzmischung
- 150g Erbsenkicherl
- Leberkäsform

ZUBEREITUNG

Tofu, Wasser, Öl, Tomatenmark, Salz und Gewürzmischung fein pürieren

Erbsenkicherl ca. 3 Minuten mit der Küchenmaschine oder per Hand kneten, bis der Teig elastisch ist. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Das vegane Leberkäs-Brät in eine Form geben.
Mindestens 1 Stunde dämpfen.

Am Besten auskühlen lassen und danach mit Öl einpinseln und 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Tipp:

- Das Leberkäs-Brät lässt sich auch gut einfrieren!

