



ELE Plant
Based
GRILLCHAMPION

supported by 

(Ele)Plant Based Grillchampion 2026 Rezept: Butter-Pie mit Kartoffeln, Pilzen und Spinat

Zutaten für 6 Tarteförmchen mit 8cm Durchmesser

- 2 Packungen Eleplant
- 1 Paket frischer Flammkuchenteig, vegan (Tante Fanny)
- 2 große gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 3 große braune Champignons, gewürfelt
- Eine Hand voll Babyspinat, gehackt
- 50 g Mandorino klassisch (veg. Parmesan)
- 50ml Sojadrink Natur
- 2 Packungen Kochcreme Hafer
- 1 Packung Kochcreme Soja
- 80g Mandorino klassisch für die Soße
- Mehl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss frisch
- Saatenmischung

Zubereitung

1. In einer Pfanne 1 EL Eleplant erhitzen, die Hälfte der gewürfelten Zwiebeln andünsten, Champignons und Knoblauch dazugeben und weiterdünsten.
2. Den gehackten Spinat dazugeben, erhitzen, bis dieser zusammengefallen ist.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer zweiten Pfanne 1 EL Eleplant erhitzen und die restlichen Zwiebeln hellbraun andünsten. Sojadrink dazugeben und aufkochen.
5. In der Zwischenzeit die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, 50g Eleplant in kleinen Stücken und die Zwiebel-Soja-Mischung dazugeben.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut miteinander mischen, bis die Eleplant geschmolzen ist.
7. Zum Schluss 50g geriebenen Veganen Parmesan unterheben.
8. Tarteletteförmchen innen buttern und mehlieren, auf eine Grillplatte stellen. Mit dem Flammkuchenteig auslegen.

9. Zuerst eine Schicht Kartoffelpüree in der Form verteilen, darüber die Pilz-Spinat-Masse.
10. Aus dem Teig einen Ring ausstechen und auf die Masse legen, der Rand soll verschlossen sein.
11. Die Oberfläche mit Soja Kochcreme bestreichen und Saaten bestreuen.
12. Bei 230 Grad im geschlossenen Grill indirekt grillen (10-12min).
13. In der Zwischenzeit für die Soße auf dem Seitenbrenner 2 EL Eleplant erhitzen, 2 Pakete Hafer Kochcreme dazugeben und leicht einkochen lassen.
14. Seitenbrenner ausschalten und 80g geriebenen Veganen Parmesan unterrühren.
15. Mit Salz und Pfeffer würzen.
16. Die Pies aus der Form nehmen, mit der Soße anrichten.
17. Guten Appetit 😊