

Tofu-Kartoffel-Auflauf

Ein einfaches Rezept mit wenigen, naturbelassenen Zutaten. Gut vorzubereiten und besonders pikant durch die Raucharomen aus unserem Räuchertofu.

2-3 Personen

Zutaten:

200 g SOJAFARM Räuchertofu
2 mittelgroße Kartoffeln
1 halbe Süßkartoffel
1 halbe Zucchini
2 EL Cashewmus
150 ml Wasser
1 TL Maisstärke
Muskat, Salz und Pfeffer
(Veganer) Käse zum Bestreuen



Zubereitung:

Den Tofu aus der Packung nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und die Süßkartoffel schälen und in hauchdünne Scheiben (ca. 1-2 mm) schneiden oder hobeln. Die Zucchini in Scheiben schneiden.

Maisstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Das Cashewmus mit 150 ml heißem Wasser dazu gießen und alles gut verquirlen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffel-, Süßkartoffel-, Zucchini- und Tofuscheiben abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Die Cashewmus-Mischung darüber geben und mit geriebenem Käse bestreuen.

Den Auflauf mit Folie bedecken und bei 200°C für 20 Min. im Ofen garen. Alufolie abnehmen und weitere 15 Min. weitergaren.

Mit einem knackigen Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Rezept schmeckt mit allen geräucherten SOJAFARM Tofus, z. B. Champignon-Räuchertofu.