



Rosenkohlaufauf

Zutaten

ca. 500 g Kartoffeln (festkochend)

ca. 500 g Rosenkohl

1 Zwiebel

1 EL Rapsöl

Knoblauch nach Gusto (2 bis 3 Zehen)

300 g Räuchertofu (z. B. Viana)

ca. 300 ml Wasser/Gemüsebrühe

1 TL Kurkuma

3 EL Mandelmus

Salz und Pfeffer

optional Muskat

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen.
2. Rosenkohl putzen, halbieren und dämpfen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Auflaufform schichten. Restl. Kartoffeln behalten.
4. Räuchertofu in sehr dünne Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln verteilen.

5. Zwischendurch salzen und pfeffern. Nun den gedämpften Rosenkohl in der Form verteilen.
6. Jetzt die restlichen Kartoffeln mit der Hand zerquetschen und verteilen. Nun fehlt noch die Soße.
7. Für die Soße, die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln und in Rapsöl anschwitzen. Mit Flüssigkeit aufgießen, Mandelmus hinzufügen, ebenso Kurkuma, Salz und Pfeffer einrühren. Köcheln lassen. Ist die Konsistenz zu fest, füge noch mehr Flüssigkeit dazu. (Lieber flüssiger als zu fest.)
8. Nun wird die Soße über dem Auflauf verteilt und der Auflauf kommt für 20 bis 25 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen .
9. Etwas abkühlen lassen, anschneiden und genießen.

Tip: Statt Rosenkohl kann man auch andere Gemüse ausprobieren.

<https://youtu.be/7BfqhDsasp0>