



Kartoffel-Lauchauflauf

Zutaten 8 Portionen

- 1000 g Kartoffel geschalt
- 600 g Zucchini
- 600 g Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauch

Zutaten: Cremige Cashew Sauce:

- 190 g Cashewkerne
- 320 ml Gemüsebrühe
- 320 ml Pflanzliche Milch (oder Wasser)
- ½ TL Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 6 EL Hefeflocken (optional)

Schnittlauch und Pinienkerne als Topping

Zubereitung

- Den Ofen auf 180 vorheizen und eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten.
- Zwiebel in Scheiben schneiden, Knoblauch hacken.
- Zucchini und Kartoffel in die dünnen Scheiben schneiden. Zucchini etwas dicker schneiden als die Kartoffeln.
- Lauch in Ringe schneiden.
- Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Lauch darin ca. 3-4 Min. anbraten.
- Den Knoblauch hinzugeben und ca. 1 Min. unter Rühren braten. Anschließend beiseite stellen.
- ca. 20 Min. in heißem Wasser einweichen dann abspülen und abtropfen lassen.
- Cashewkerne zusammen mit der Gemüsebrühe, pflanzliche Milch, Salz und Pfeffer und Hefeflocken in einem Mixer geben und einige Min. fein und cremig mixen.
- Die Hälfte der Kartoffel und Zuchinischeiben in die Auflaufform geben. Mit der halben Menge der Cashew Sauce gleichmäßig begießen. Zwiebel, Knoblauch und Lauch dazwischen verteilen. Dann den Rest der Kartoffeln und Zucchini darauf schichten und den Rest der Sauce darüber gießen.
- Den Kartoffelgratin ca. 50 min backen. Kurz vor Ende der Backzeit noch etwas Pinienkerne darüber streuen und 5 Min. weiterbacken. Mit Schnittlauch garnieren.

