

Kartoffelauflauf mit Blumenkohl-Käse Soße



- 1 1/2 kleine Blumenkohle
- 900g Kartoffeln
- 1 Brokkoli
- 150g braune Champignons
- 2 EL SimplyV Streichgenuss
- 1 1/2 P. SimplyV Schmelzgenuss
- 200 ml Mandelmilch
- 1 1/2 TL Pfeffer
- 3 TL Salz

1. Als Erstes die Blumenkohle in Röschen zerlegen & einen Topf mit Salzwasser aufkochen.
2. Die Röschen 15 Minuten lang auf Stufe 7 köcheln lassen.
3. Als Nächstes den Brokkoli in seine Röschen zerlegen.
4. Die Champignons in etwas dickere Scheiben schneiden.
5. Den gekochten Blumenkohl mit einem Blender / Mixer pürieren.
6. Den pürierten Blumenkohl in einen Topf geben, Mandelmilch hinzugeben & aufkochen.
7. Nun den Streichgenuss hinzufügen & diesen unterrühren.
8. Mit 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer würzen.
9. Zu der Soße 6 gehäufte EL Schmelzgenuss, 1 TL Salz & 1/2 TL Pfeffer unterrühren.
10. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
11. Die Scheiben 10 Minuten lang in Salzwasser kochen.
12. Nach den 10 Minuten den Auflaufboden mit Kartoffeln bedecken.
13. Als Nächstes bedeckt ihr die Kartoffeln mit dem Brokkoli.
14. Die Hälfte der Champignons ebenfalls auf den Kartoffeln verteilen.

15. Die dritte Ebene besteht erneut aus Kartoffelscheiben.
16. Nun die Soße mit einem EL auf der obersten Schicht verteilen.
17. Jetzt kommen die Röschen des halben Blumenkohls & die Champignons in die Auflaufform.
18. Erneut die Soße über das Gemüse schütten und verteilen.
19. Den Backofen auf 220° Umluft vorheizen.
20. Eine letzte Schicht Kartoffeln wird ausgelegt und mit der restlichen Soße bedeckt.
21. Den restlichen Schmelzgenuss auf dem Auflauf verteilen.
22. Der Auflauf kommt zum Schluss für 50 Minuten in den Backofen.

das Rezept stammt von Naturgesunderalltag.de