



REZEPT DER WOCHE

MANGOLD-KARTOFFEL-AUFLAUF

Zutaten

750 g Kartoffeln
500 g Mangold
2 Knoblauchzehen
250 ml Rama Cremefine (pflanzlich)
100 g Cashewkerne
2 EL Rapsöl
1 – 2 EL helle Misopaste oder Gemüsebrühe
Saft einer halben Zitrone
Salz und Schwarzer Pfeffer
Muskatnuss
Öl für die Auflaufform

Zubereitung

Die Cashewkerne für eine Stunde in Wasser einweichen lassen. Den Mangold und den Knoblauch klein hacken und in einer Pfanne anbraten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln etwa 10 Minuten kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Das Wasser von den Cashewkernen abgießen und diese zusammen mit dem Rapsöl, der Misopaste oder Brühe, dem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zu einer Creme pürieren. Die Rama Cremefine mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eine Auflaufform leicht mit Öl einpinseln.

Die Kartoffelscheiben in die Form legen, den Mangold darauf verteilen, die Rama Cremefine darüber gießen und anschließend mit der Cashewcreme bedecken. Den Auflauf etwa 30 Minuten bei 180°C im Backofen backen, bis das Cashewtopping schön braun wird.

Mit Salat servieren.

