



Kohlrabi Kartoffelauflauf

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Portionen):

1 Kohlrabi, 300 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 150 g Cashewnüsse, 1 TL Senf, 1 EL Hefeflocken, 1 bisschen Muskat, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

1. Die Cashewnüsse mindestens 1 Stunde in Wasser einweichen. Die Kartoffeln waschen und vom Schmutz befreien. Den Kohlrabi schälen, halbieren und in 1cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Cashews gründlich unter Wasser abspülen, bis die Flüssigkeit klar ist. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. In einer Auflaufform die Kartoffeln, Zwiebeln und Kohlrabischeiben aufschichten.
3. In einem Mixer die Cashews mit 250ml Wasser, Senf, Hefeflocken und Gewürzen mixen. Die Sauce über das Gemüse geben und alles im Ofen für 35 Minuten backen. Wer mag, kann noch Käse obendrauf geben.

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de

Guten Appetit

