

Rezept

Kartoffelauflauf mit Räuchertofu

Ein Rezept von Kartoffelauflauf mit Räuchertofu, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 g mehligkochende Kartoffeln | 3 Frühlingszwiebeln |
| 1 Knoblauchzehe | 1 kleine Rispe frischer grüner Pfeffer
(ersatzweise 1 TL grüne Pfefferkörner aus dem Glas) |
| 1/2 Bio-Zitrone | 125 g Räuchertofu (pur oder mit Pilzen bzw. Algen) |
| 2 Eier (Größe M) | 125 g saure Sahne |
| 30 g Hartkäse, frisch gerieben | Salz |
| 1/2 TL gemahlener Koriander | 1 EL Butter für die Form und zum Belegen |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Pfeffer waschen, die Körner abstreifen und grob hacken. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Tofu in kleine Würfel schneiden.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier mit der sauren Sahne und dem Käse gründlich verrühren, mit Salz und dem Koriander würzen.
3. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Kartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Zitronenschale und Räuchertofu mischen, dann salzen und in der Form verteilen. Die Eiermischung darübergeben und mit der restlichen Butter in kleinen Flöckchen belegen.
4. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Kurz in der Form stehen lassen, dann servieren.