

Feuriger Kartoffelauflauf

von Tanja Mueller (tanja@antiSpe.de)

- 1 kg Kartoffeln
- Öl
- 2T Sojamilch
- 2 EL Margarine
- 1 EL Gemüsebrühpulver
- 1 TL Senf
- 3 geh. EL Mehl
- 3 EL Hefeflocken
- 1 TL Paprikapulver
- 1-2 Zehen Knoblauch
 - 1 frische grüne Peperoni
 - 1 frische rote Peperoni
- Salz

- Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und schälen.
- Eine Auflaufform mit Oliven- oder Sonnenblumenöl einfetten.
- Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die Form schichten.
- Knoblauch schälen, in kleine Stücke und Peperoni in dünne Scheiben schneiden, auf den Kartoffeln verteilen.
- Ofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.
- In die Sojamilch Senf, Mehl, Paprikapulver, Salz und Hefeflocken einrühren und unter Rühren erhitzen.
- Wenn die Soße heiß ist, die Margarine und das Gemüsebrühpulver einrühren, zum Kochen bringen.
- Die noch heiße Soße über die Kartoffeln geben, in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten überbacken.



Hinweis: Als Hauptgericht macht der Auflauf gut 2 Personen satt, als Beilage reicht er für 4 Personen.

Varianten: Es kann auch ein Teil der Kartoffeln durch Gemüse (z.B. Paprika, Zucchini, Aubergine, etc.) ersetzt werden, ebenso können schwarze getrocknete Oliven mit dem Knoblauch und den Peperoni auf den Kartoffeln verteilt werden.

