

Spinat Kartoffel Auflauf mit Kruste



Zutaten

60g getrocknete Tomaten in Öl (klein schneiden)
2 Knoblauchzehen
400ml Hafermilch
2 TL Speisestärke
Öl
2 kleine Zwiebel (klein schneiden)
200 g TK Blatt Spinat (aufgehen lassen)
250g Räuchertofu
Kräutersalz
Pfeffer
Etwas Essig
400g am Vortag gekochte Kartoffeln
1 Semmel
50 g Cashewkerne
2TL körniger Senf

Zubereitung

Backofen auf 200° vorheizen
Hafermilch mit Speisestärke verrühren.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch anbraten, 1 Knoblauchzehe dazupressen, Hafermilchgemisch dazu gießen aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen.

Den aufgebauten Spinat und Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen.

Die vorgekochten Kartoffel schälen in Scheiben schneiden und in einer Auflaufform flach verteilen. Die Spinatmischung darübergeben. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

Für die Kruste das Semmel in kleine Stücke zupfen und im Blitzhacker mit den Cashewkernen, Senf, etwas Öl und 1 Knoblauchzehe grob zerkleinern. Nach 10 Minuten Backzeit über den Auflauf geben und weitere 10-15 Minuten goldbraun backen.