

# Kartoffelauflauf vegan

- 1 kg Kartoffeln
- 600 g Brokkoli
- 200g Räuchertofu
- 100 g vegane Margarine oder Olivenöl
- 250 ml Soja-Kochcreme
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 0.5 TL Oregano
- 0.5 TL Thymian
- 0.5 TL Rosmarin
- 1 Zehe(n) Knoblauch
- 3 EL Mehl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 6 EL Hefeflocken

## Grundrezept Mehlschwitze:

- 1 Esslöffel Öl
- 2 Esslöffel Mehl
- 1/4 Liter Flüssigkeit
- Salz und andere Gewürze

1. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Brokkoli waschen, die Röschen abtrennen und ca. 2 Minuten blanchieren.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Auflaufform mit 1 TL Margarine einfetten.
3. Soja-Kochcreme mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano, Thymian und Rosmarin vermischen. Knoblauch schälen, pressen und dazugeben.
4. Kartoffeln und Brokkoli mit der Creme vermischen und in der Form verteilen.
5. Tofu ausdrücken, in Würfel schneiden, in 1 EL Sonnenblumenöl anbraten und unter die Kartoffeln mischen.
6. Restliche Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und die Hefeflocken einrühren.
7. Aufkochen lassen und unter Rühren ca. 2 Minuten köcheln lassen.
8. Mit Pfeffer abschmecken und über Kartoffeln und Brokkoli gießen.
9. ca. 45 Minuten goldbraun backen.