

Rezept

Kartoffel-Tomaten-Blumenkohl Auflauf mit Hot Rocks Hot

20 Vegan

Für 4 Personen / Zubereitung: 1.5 Std

Zutaten:

1 Blumenkohl
 700 g Kartoffeln festkochend
 1 Knoblauchzehe
 1 Prise Muskatnuss
 1 TL Hot Rocks Hot
 4 grosse Tomaten
 Basilikum
 2 dl Cashew Rahm



Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden
- Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen, in dicke Scheiben schneiden.
- Blumenkohl ganz im Salzwasser bissfest kochen.
- In einer grossen, geölten Auflaufform eine Lage Kartoffelscheiben legen, diese mit Hot Rocks Hot würzen und etwas fein geschnittener Basilikum darüber streuen. Wenn man möchte Pfeffer, Kräuter dazu geben.
- Den Blumenkohl in die Mitte setzen und darum herum die Tomaten drapieren.
- Mit Hot Rocks Hot und opt. Pfeffer, Kräuter würzen
- Blumenkohl mit Muskatnuss bestreuen.
- Cashew Rahm darüber träufeln und mit Basilikum bestreuen.
- Im Ofen bei 180 ° ca. 20 min backen.
- Mit den restlichen Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Enjoy it!