



Nudelaufbau

mit Steckrübe & Porree



Zutaten für 4 Personen:

Aufbau

1/2 Steckrübe

1 Porree

400 g Farfalle (Schleifennudeln)

200 ml Sojasahne

2 Möhren

150 g kräftiger Alpenkäse

1 Apfel

50 ml Sojadrink

etwas Muskatnuss

Pfeffer

Salz

1 EL Gemüsebrühe

1 TL Honig

o. Agavendicksaft

Die Nudeln in Salzwasser kochen, die Steckrübe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Porree der Länge nach einschneiden und kopfüber unter fließendem Wasser abspülen. Die Möhren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel entkernen und in Würfel schneiden.

Die Nudeln abgießen. Sahne mit Milch, Gewürzen, Brühe Pulver und Honig verquirlen. In eine Auflaufform etwas Olivenöl geben, um darin die Nudeln mit dem Gemüse abwechselnd zu schichten. Mit einer Schicht Nudeln enden, die Flüssigkeit über dem Auflauf verteilen und den Käse darüber reiben.

Den Auflauf für 35 – 40 Minuten im heißen Ofen bei 180 °C Umluft knusprig braun backen.