

# Kartoffel-Blumenkohlaufauf mit goldener Sauce

*Etwas aufwendig aber sehr lecker!*

## Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1200 g Kartoffeln (geschält und in Scheiben)
- 1 mittelgroßen Blumenkohl (in Röschen zerlegen)
- ca. 1 1/2 Tasse Soja-Milch
- 500 g Zwiebeln (gewürfelt)
- 1-2 Esslöffel Öl oder 3-4 Esslöffel Wasser
- 2 Esslöffel Sesam
- Kräutersalz
- evtl. Petersilie (gehackt)

## Zutaten für die goldene Sauce:

- 3/4 Tasse Kartoffeln (geschält und gewürfelt)
- 1 mittelgroße Möhre (geputzt und in Scheiben)
- 1 mittelgroße Zwiebel (in Streifen)
- 1 1/3 Tassen Wasser
- 2 Esslöffel Cashewnüsse
- Kräutersalz
- 1 Teelöffel Zitronensaft

## Zubereitung:

Kartoffeln in ca. 1/2 l Salzwasser garen, abgießen und mit der Soja-Milch zu Mus stampfen. Öl oder Wasser in der Pfanne erhitzen und die mit Kräutersalz bestreuten Zwiebeln im eigenen Saft dünsten. Zwiebeln und Petersilie unter den Kartoffelbrei heben. Blumenkohlröschen mit etwas Salz bestreuen und in wenig Wasser garen.

In der Zwischenzeit sämtliche Zutaten für die Sauce in dem Wasser garen, zu einer feinen Creme mixen und mit den Gewürzen abschmecken. Sollte die Sauce zu dick sein, kann noch etwas Wasser zugegeben werden.

Die Hälfte vom Kartoffelbrei in einer Form verteilen. Als zweite Schicht die Blumenkohlröschen darüber verteilen, mit der Sauce übergießen und zum Schluss mit der zweiten Hälfte vom Kartoffelbrei abdecken. Auflauf mit Sesam bestreuen und bei 200 Grad ca. 1/2 Stunde überbacken.

*Guten Appetit!*

*Gabriele Röglin, 19. 04. 2007*