



Sahniger Kürbis-Topinambur-Auflauf

⌚ Preparation time: 45 minutes

👤 Portions: 6

Cooking time: 40 minutes

Total time: 85 minutes

Zutaten für 4-6 Portionen | eine Auflaufform

- Neutrales Pflanzenöl zum Anbraten einiger Zutaten
- Einen halber Butternuss Kürbis
- 350 g Topinambur
- 250 g frischer Blattspinat
- 120 g Zwiebeln
- 50-70 g Räuchertofu
- 40 g Weizen- oder Dinkelmehl | zum Beispiel type 550 oder 630
- 40 g Margarine | zum Beispiel Bio-Aslan
- 750 ml Pflanzendrink
- Etwas frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & weißer Pfeffer
- Etwas frischer Thymian | oder gerebelter Thymian
- 2 EL Cashewmus oder helles Mandelmus
- 1 EL Hefeflocken
- Einen halben TL Kurkuma (für eine schöne Färbung/kann entfallen)
- 1-2 EL Soja Cuisine
- Crème di Balsamico
- Ein paar knackige, geröstete Kürbiskerne zum Bestreuen
- Ein Bund Rucola als Salat-Beilage | oder andere Salatsorte

Außerdem: Eine klassische Lasagne-Auflaufform, gut gefettet

Zubereitung (45 Minuten Zubereitungszeit + 40 Minuten Backzeit)

1. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Spinat waschen, verlesen und im kochenden Wasser etwa 2-3 Minuten blanchieren. Spinat anschließend kurz in kaltes Wasser geben, mit beiden Händen vorsichtig auspressen und auf einem Schneidebrett fein hacken. Spinat mit Salz und frisch geriebenem Muskat würzen. Topinambur-Wurzeln schälen und in Ringe schneiden.
2. Dann bereite ich "Kürbis-Scheiben" vor. Denn den Auflauf schichte ich später wie eine Lasagne, wobei dem Kürbis der Part der "Lasagne-Blätter" zukommt. Man muss Butternuss-Kürbisse eigentlich nicht schälen. Ich tue es für dieses Rezept jedoch trotzdem. Dann halbiere ich den Kürbis und teile eine Hälfte nochmals entzwei. Den oberen Teil ohne Kerngehäuse schneide ich mit einem sehr stabilen, scharfen Messer nun in ziemlich feine Scheiben von etwa 2-3 mm Dicke. Dann teile ich auch die zweite Kürbishälfte nochmals in der Mitte und schneide auch hier den oberen Teil in feine Scheiben. Damit sind sozusagen die "Pasta-Blätter" vorbereitet.
3. Zwiebel/n abziehen und in feine Würfel schneiden. Räuchertofu würfeln. Zwiebelstücke und Räuchertofuwürfel in einer Pfanne so lange anbraten, bis die Zwiebeln leicht bräunlich werden und der Räuchertofu kross. Das dauert etwa 4-5 Minuten. Dabei immer etwas rühren bzw. schwenken, damit nichts anbrennt. Das Ganze dann zur Seite stellen.
4. Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze (oder 200 Grad Umluft) vorheizen. Auflaufform mit Margarine gut einfetten.
5. Als letzten Vorbereitungs-Schritt nun die Béchamelsoße vorbereiten. Dafür 40 g Margarine in einem Topf schmelzen. Unter ständigem Rühren das Mehl einrieseln lassen und ganz kurz anrösten. Da das Mehl sofort klumpt, gleich nach und nach den 750 ml Pflanzendrink aufgiessen und dabei immer rühren. Wird die Soße zu flüssig, noch ein klein wenig Mehl dazu geben, wenn sie noch zu zäh ist, etwas Pflanzendrink nachschütten. Die Béchamel sollte recht flüssig, zugleich aber schön sämig sein. Zum Schluss die Béchamelsoße mit Salz, weißem Pfeffer & viel frisch aufgegebener Muskatnuss würzen.
6. Nun kann der Auflauf in die Form geschichtet werden. Dabei gehe ich wie bei einer Lasagne vor. Mit ein wenig Béchamelsoße beginnen. Dann eine Schicht Kürbis einlegen. Darauf Béchamelsoße verteilen. Darauf wiederum die Hälfte der Zwiebel-Räuchertofu-Mischung geben. Nun wird die erste Hälfte des Topinambur eingeschichtet. Etwas salzen und pfeffern und frischen Thymian drüber streuen. Dann kommt eine Schicht Spinat. Darauf wieder eine Schicht Kürbis legen. Nun obenauf den Rest der Béchamelsoße mit dem restlichen Topinambur und dem Rest des Zwiebel-Räuchertofu-Gemisches geben. Wieder ein wenig frischen Thymian dazu geben.

7. Ganz zum Schluss rühre ich nun aus 1-2 EL Cashewmus und etwa 6-8 EL Wasser, 1 EL Hefeflocken, 1-2 EL Soja Cuisine, einem halben TL Kurkuma sowie Salz, Pfeffer und ein paar Thymianblättchen (oder Thymian gerebelt) eine sämige Soße an. Diese gebe ich über den Auflauf. Dieses Topping wird im Ofen zart braun und ähnelt stark dem Überbacken mit Käse.
8. Den Auflauf nun bei 220 Grad Ober- und Unterhitze für 30-40 Minuten backen. Der Auflauf ist fertig, wenn die Kürbisschicht schön weich geworden und der Belag obenauf bräunlich ist. Die Garzeit kann je nach Ofentyp variieren, daher bitte den Auflauf nach etwa 30 Minuten Backzeit immer gut im Auge behalten!
9. Den Auflauf serviere ich mit krossen Kürbiskernen bestreut gerne zu Rucolasalat, den ich mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Crème di Balsamico würze. Guten, veganen Appetit!