

Schwarzwurzel-Topinambur-Kokos-Auflauf



© knusperkabinett.blogspot.de

Zutaten für 4 Erwachsenen-Portionen

- 1000 g Topinambur
- 800 g Schwarzwurzeln
- 1 rote Zwiebel
- 400 ml Kokosmilch
- 4 EL Currypulver
- 40 g Kokosraspeln
- Salz

Schwierigkeitsgrad



Schwarzwurzel-Topinambur-Kokos-Auflauf

Zubereitung

- Die Schwarzwurzeln schälen und die Topinambur-Knollen gut waschen. Danach mit einem Hobel oder einem scharfen Messer die Wurzeln in feine Scheiben schneiden. Dazu am besten Handschuhe anziehen, da Schwarzwurzeln einen klebrigen Saft absondern. Die halbe Zwiebel in feine Halbringe schneiden.
- Die Kokosmilch in einem hohen Gefäß mit Currypulver und Salz würzen.
- Nun in der Auflaufform jeweils zwei Lagen Topinambur, eine Lage Schwarzwurzeln und eine Lage Zwiebeln schichten. Zwischendurch immer wieder etwas salzen und Soße darüber träufeln. Wenn das ganze Gemüse aufgeschichtet ist, die restliche Soße über den Auflauf gießen und alles mit den Kokosraspeln bedecken. Den Auflauf im Ofen bei 180 °C für 1 Stunde und 15 Minuten garen.

Tipp

- Den Auflauf einfach so oder mit einem erfrischenden Salat genießen.

Das Rezept stammt vom veganen Food Blog „vegan taste week“

- www.vegan-taste-week.de