



Französisches

# Straßburger Auflauf

## Zutaten

für 4 Portionen

*für die Sojamischung*

200 g Sojagranulat  
1 l Gemüsebrühe

*für den Auflauf*

400 g Tagliatelle  
4 EL Öl  
2 Zwiebeln  
250 ml Rotwein  
10 EL Tomatenmark  
200 g Emmentaler  
(gerieben)  
200 ml Sahne  
Sojamischung  
Thymian  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Sojagranulat etwa 20 Minuten in der heißen Gemüsebrühe quellen lassen, anschließend abgießen und gut ausdrücken.

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser kochen. Zwiebel würfeln und im Öl anbraten, dann die Sojamischung dazugeben.

Mit dem Rotwein ablöschen und mit Tomatenmark, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Tagliatelle unterheben und alles in eine Auflaufform geben. Zum Schluss die Sahne drüber kippen und mit Käse bedecken. Im Backofen bei etwa 200 Grad für 30 Minuten backen.

*Brennwert: 4.444 kJ, 1.062 kcal · Zeit: 1 Stunde*