



Französisches

Straßburger Auflauf

Zutaten

für 4 Portionen

für die Sojameschung

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
Sojameschung
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 Sojameschung 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