

Recept geschikt voor: 4 personen | Moeilijkheid: 🖵 🖵

Voorbereidingstijd: 15 min | Bereidingstijd: 35 min | Totale bereiding: 50 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Dinkel Veggie Protein Bloc - Natur Veggie Protein

Bloc - Weizen

Bron: <u>bertyn.eu</u> | Chef: <u>Stefano Vicinoadio</u> | © Stefano Vicinoadio

Auflauf mit Seitan, kleinen Auberginen, Kartoffeln und Sahne

Ingrediënten

- 800 g Veggie Protein Bloc
- 4 Mini-Auberginen
- 5 leicht mehlige Kartoffeln
- 200 g Cashewnüsse
- ¾ I Wasser
- ½ EL getrocknete Gemüsebouillon
- 1 EL süßes Paprikapulver
- 1 TL Kokosblütenzucker (Gula Java Brut von Amanprana)
- Fleur de Sel (Amanprana)
- Kräutermischung (ORAC Botanico Mix mit Chili von Amanprana)
- Walnussöl (Perigord extra vierge Walnussöl von Amanprana)
- ½ TL Chilipulver
- 1 Knoblauchzehe

Bereiding

- 1. Die Kartoffeln schälen, gar kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
- 2. Die Cashewnüsse zusammen mit dem Wasser, dem Paprikapulver, ein wenig Salz und Pfeffer, der Gemüsebouillon und dem Gula Java Brut im Mixer auf höchster Stufe pürieren.
- 3. Das Ganze muss rahmig, aber noch flüssig sein. Anschließend mit der Kräutermischung würzen.
- 4. Den Ofen auf 250°C vorheizen.
- 5. Die Steaks aus der Packung nehmen, abtropfen lassen, in eine feuerfeste Form legen, mit Walnussöl beträufeln und mit Kräutermischung, Chilipulver und Salz bestreuen.
- 6. Die Auberginen mit einem Hobel in 2 mm dicke Scheibe schneiden und diese in Schichten auf den Seitan legen: eine Schicht Auberginen, eine Schicht Kartoffeln, dann etwas Soße usw.
- 7. Das Ganze mit einer Schicht Soße abschließen und für ca. 30-35 Minuten im Ofen backen.
- 8. Warm servieren. Guten Appetit!