



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** 35 min | **Totale bereiding:** 50 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#) [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Bloc - Weizen](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Auflauf mit Seitan, kleinen Auberginen, Kartoffeln und Sahne

## Ingrediënten

- 800 g Veggie Protein Bloc
- 4 Mini-Auberginen
- 5 leicht mehlig Kartoffeln
- 200 g Cashewnüsse
- $\frac{3}{4}$  l Wasser
- $\frac{1}{2}$  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](#))
- $\frac{1}{2}$  TL Chilipulver
- 1 Knoblauchzehe

# Bereidung

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!