

# VEGANES MEDITERRANES SCHUPFNUDELGRATIN

Hauptgang



## ZUTATEN (2-3 PORTIONEN)

- 500 g Vegane Kartoffel-Schupfnudeln (z.B. Settele)
- 4 Möhren
- 2 gelbe Paprika
- 300 g Zucchini
- 3 EL getrocknete Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 250ml Sojasahne

### Für den Ersatzkäse:

- 6 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Pflanzenmargarine
- 8 Esslöffel Hefeflocken
- 250 ml Sojamilch
- 1 Teelöffel Senf
- Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Möhren schälen, Paprika und Zucchini waschen und alles in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das klein geschnibbelte Gemüse darin andünsten. Nach etwa 5 Minuten mit 250g Sojasahne ablöschen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nun die Schupfnudeln und die getrockneten Tomaten hinzufügen und in der Gemüse-Sojasahne erwärmen und anschließend alles in eine eingefettete Auflaufform geben.
4. Ofen auf 180 C Umluft vorheizen.
5. Nun die Margarine in einem Topf zum Schmelzen bringen, das Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. 200 ml Sojamilch hinzugeben und weiter rühren.
6. Den Topf vom Herd nehmen und den Senf, sowie die Hefeflocken hinzufügen. Jetzt noch etwas Salz und den Rest der Milch hineingeben und gut verrühren. Währenddessen noch einmal aufkochen lassen, bis die Masse zähflüssig ist.
7. Den "falschen Käse" über das Gratin geben und anschließend für etwa 15-20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

