

Nudelauf mit Curry und Lauch

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Nudeln
10		Champignons
300	Gramm	Lauch
2	Essl.	Öl
2	Teel.	Gemüsebrühe, gekörnt
200	Gramm	Tofu
100	Gramm	Sojamilch
1		Knoblauchzehe
1	Teel.	Kräutersalz
1	Teel.	Curry
100	Gramm	Kürbiskerne

Anleitung:

Nudeln halbgar kochen und abseihen. Champignons säubern, blättrig schneiden, den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Champignons und Lauch zugeben und kurz anbraten; mit Gemüsebrühe abschmecken. Den Tofu mit Sojamilch, Knoblauch, Kräutersalz und Curry pürieren. Die Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben, die Tofucreme darübergerben und mit Kürbiskerne bestreuen. Den Auflauf bei 180 Grad C im Backofen knappe 15 Minuten backen lassen.

Zubereitung ca. 30 Minuten