

Chicons au gratin (*aus Belgien*)

6 Chicorée

waschen und die Enden abschneiden (nicht zu viel, damit sie nicht zerfallen)

Gemüsebrühe

zum kochen bringen und den Chicorée darin 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend gut abtropfen lassen.

Sauce:

1 Zwiebel

klein schneiden und in

etwas Margarine

anbraten.

2 TL Mehl

langsam dazugeben. Unter Rühren

300ml Sojamilch

und

100ml Sojacuisine

nach und nach hinzufügen, bis die Sauce eingedickt ist.

Salz, Pfeffer

und

Muskatnuss

abschmecken.

Den Chicorée im Ganzen oder in Hälften geschnitten in eine gefettete Auflaufform legen.

100g Räuchertofu

zerbröseln und darauf verteilen. Die Sauce darüber geben und mit

Pizzaschmelz

bestreuen. Für ca. 25 Minuten bei 200° C backen.

Ergibt: 3-4 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 30 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten