

Gratin de choux de Bruxelles (*aus Belgien*)

1 Kg Rosenkohl waschen und 15 Minuten kochen.

Sauce:

2 Zwiebeln	klein schneiden und in
etwas Margarine	anbraten.
3-4 TL Mehl	langsam dazugeben. Unter Rühren
400ml Sojamilch	und
200ml Sojacuisine	nach und nach hinzufügen, bis die Sauce eingedickt ist.
Salz, Pfeffer	und
Muskatnuss	abschmecken.

Den Rosenkohl in eine gefettete Auflaufform geben.

200g Räuchertofu	zerbröseln und darauf verteilen. Die Sauce darüber geben
Pizzaschmelz	und mit
	bestreuen. Für ca. 20 Minuten bei 200° C backen.

Ergibt: 1 große Auflaufform

Zubereitungszeit: Ca. 15 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten