

Porkkanalaatikko (*aus Finnland*)

2kg Karotten	schälen, ca. 20 Minuten weich kochen und pürieren.
200g Reis	in
150ml Sojamilch	und
150ml Wasser	mit einer
Prise Salz	ca. 20 Minuten kochen. Den Karottenmus dazugeben.
45g Semmelbrösel	in
200ml Sojacuisine	quellen lassen und unterheben.
Muskat,	
Pfeffer & Salz	abschmecken. Eine Auflaufform einfetten und den Karottenmus hineingeben.
Margarinenflocken	und
Semmelbrösel	über den Auflauf streuen. Bei 180°C etwa 1 Stunde backen.

Ergibt: 1 große Auflaufform

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 1 Stunde