Ofen-Kartoffelauflauf mit Senf-Zwiebel-Sauce

Dieses Ofen-Kartoffelauflauf mit Senf-Zwiebel-Sauce-Rezept kommt mit gut verfügbaren Zutaten aus und bietet trotzdem deutlich mehr als eine schnelle Notlösung. Im Ofen entsteht der Geschmack über Röstaromen. Die Zutaten deshalb nicht zu eng legen und ausreichend Hitze geben, damit die Oberfläche bräunt, während das Innere saftig bleibt. Das Rezept ist auf 4–6 Personen ausgelegt und bleibt trotz kräftigem Geschmack alltagstauglich. Die Arbeitsschritte sind bewusst so aufgebaut, dass sich Vorbereitung und Garzeit gut überschneiden. Für entspanntes Kochen lohnt sich Mise en Place: alles schneiden, abmessen und bereitstellen, bevor die Hitze ins Spiel kommt. So lassen sich Gargrad und Würzung deutlich präziser steuern.

4–6 Portionen | 50 Min. | 8 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Sojarahm
- 2 EL Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

01 Kartoffeln in Scheiben schneiden.

02 Zwiebeln dünsten, Rahm und Senf einrühren.

03 Alles mischen und 45 Minuten backen und sorgfältig abschmecken.

04 Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und Konsistenz beziehungsweise Würzung bei Bedarf fein anpassen.