ANKER

VEGAN.HARBOUR.VIENNA 'S WALNUSS-BAGUETTE AUFLAUF MIT FRÜHLINGSHAFTEM BÄRLAUCH

DAS PERFEKTE REZEPT, WENN IHR NOCH BROT ODER GEBÄCK VOM VORTAG ÜBRIG HABT.



DAS BRAUCHST DU 2 PERSONEN

1	(Walnuss-) **Baguette** (vom Vortag)
1	**Handvoll frischer Bärlauch**
1	**mittelgroße Zwiebel**
1 EL	**Olivenöl**
200 ml	**Pflanzenmilch**
2 EL	**Maisstärke**
1/4 TL	**Kurkuma**
1/2 TL	**Salz**
100 g	**geriebener** (veganer) **Käse**
6-8	**Walnüsse**

SO WIRD'S GEMACHT

1. Baguette in 2cm dicke Scheiben teilen
2. Zwiebel in Streifen schneiden und in Olivenöl goldbraun braten
3. in einer Schüssel Pflanzenmilch, Maisstärke, Salz und Kurkuma verrühren
4. Baguette-Scheiben einzeln in der Flüssigkeit wenden und in eine leicht geölte Auflaufform schichten

5. Bärlauch grob hacken und zwischen die Brotscheiben geben
6. Zwiebel und Walnüsse drauf verteilen
7. geriebenen Käse in die Milch-Mischung rühren und zuletzt löffelweise über den Auflauf gießen
8. im Backrohr bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca **25 Minuten** backen, bis der Käse leicht gebräunt ist

TIPP

Viele weitere vegane Rezeptideen findest du auf: https://www.veganharbour.com/

Rezept und Credits: vegan.harbour.vienna