

# Romanesco-Karfiol-Auflauf



Einen **Romanesco** und einen **Karfiol** in Röschen zerteilen und kurz bissfest kochen. 4-5 **Kartoffeln** schälen, in Würfel schneiden und weich kochen (5-7 Minuten).

Währenddessen eine Bechamel zubereiten: (wenig) **Rapsöl** heiß werden lassen und 2-3 Esslöffel **Mehl** darin anrösten. danach mit ca 0,3l **Hafermilch** (oder pflanzlicher Milch eurer Wahl – notfalls geht es auch mit Wasser oder Gemüsesuppe) aufgießen, **Salz, Pfeffer, Kümmel**, eventuell **Knoblauch** und 3 EL **Hefeflocken** (optional 3 EL geriebener **veganer Käse**) hinzufügen und unter Rühren aufkochen und dick köcheln lassen.

In einer befetteten Auflaufform Romanesco, Karfiol und Kartoffeln verteilen, die Bechamel darübergießen und im Backrohr ca 20 Minuten lang überbacken.