

Kartoffel Lauchpfanne

mal wieder aus zwei Rezepten eins zusammengebastelt. Dies waren eine Kartoffel-Lauch-Suppe und eine Kartoffel-Bohnenpfanne.

Da einfach mal drauf los gekocht, auch nichts abgewogen und daher die Zutaten wieder ohne Mengenangaben. Das Verhältnis von Kartoffeln zum Lauch sollte aber etwa bei 2:1 liegen.

Zutaten

neue Kartoffeln, wer bekommt Drillinge

Lauch, in nicht zu dünne Ringe

Hafer Cuisine, oder ähnlich

Zwiebel, fein gewürfelt

Knoblauch, frisch gerieben

Hefeflocken

Mehl

Gemüsebrühpulver, ohne Geschmacksverstärker

Paprikapulver, evtl. geröstet

Muskatnuss, frisch gerieben

Pfeffer, Salz

geraspelten veganen Käse

Optional: veganes Geschnetzeltes, Rucola

<https://delvegan.food.blog/2024/02/11/kartoffel-lauchpfanne/>

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen. Je nach Größe halbieren oder vierteln, entfällt bei Drillingen. In einem geeigneten Topf mit Salzwasser auf Biss kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Lauch darin kräftig anbraten. Am besten eine für den Backofen geeignete Pfanne nehmen. Dann braucht man nicht alles in eine Auflaufform umfüllen. Knoblauch und Zwiebel dazugeben und für etwa 1 Min. mit anbraten. Kräftig würzen. Wer zur Hand und möchte das Geschnetzelte mit braten. Ein wenig Mehl darüber streuen und unter Rühren verteilen. Hefeflocken unterrühren und Hafer Cuisine oder andere pflanzliche Sahne angießen. Aufkochen und auf kleiner Flamme ein wenig andicken lassen.

Kartoffeln mit in die Pfanne geben. Vorsichtig vermengen und noch ca. 1 Min. köcheln lassen. Mit Käse betreuen und auf 200° C vorgeheiztem Backofen überbacken bis die Soße blasen wirft. Wer hat mit der Grillfunktion des Backofens.

Rucola fein hacken und mit etwas Öl und Knoblauch vermischen. Kurz vor Ende über die Kartoffeln geben. In der Pfanne auf den Tisch bringen.