

# Rosenkohl-Kürbis-Auflauf mit Sojettenkruste

## Zutaten

100 g Soja-Sojetten  
500 g Rosenkohl  
1 kleiner Hokkaido-Kürbis (500 g)  
2 mittelgroße Zwiebeln  
70 g Butterschmalz (z.B. Brabu)  
2 Eier  
2 Eigelb  
200 g Schafskäse  
1/2 Becher Joghurt  
1/2 Becher Crème fraîche  
Gemüseconsommé  
weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

- Die Sojetten mit 200 ml kochend heißem Wasser übergießen und 30 Minuten quellen lassen, gut abtropfen und in 30 g Butterschmalz von allen Seiten anbraten
- Den Rosenkohl würzen mit Gemüseconsommé und in 1/2 Tasse Wasser gar dünsten
- Den Kürbis ungeschält mit Wasser bedecken und 5 Minuten köcheln lassen. Das Kerngehäuse entfernen und in Würfel teilen
- Die Zwiebeln würfeln und in 20 g Butterschmalz goldbraun anbraten
- Die Eier, Eigelb, Joghurt und Crème fraîche zu einer Eiersahne verrühren, würzen mit Gemüseconsommé und Pfeffer
- 150 g von dem Rosenkohl zerdrücken und 100 g Schafskäse zerbröseln
- Vermischen mit den Sojetten, der Hälfte der Zwiebeln und der Hälfte der Eiersahne
- Eine Auflaufform mit 20 g Butterschmalz ausfetten
- Den Rosenkohl, die Kürbiswürfel, die restlichen Zwiebeln und die restliche Eiersahne miteinander vermischen und in die Form geben
- Die Sojettenfarce über die Masse streichen
- Den restlichen Schafskäse über den Auflauf streuen und im Backofen bei 180° C 30–40 Minuten backen

### Back-Tip:

|            |         |
|------------|---------|
| E-Herd     | 180° C  |
| Gasherd    | Stufe 2 |
| Umluftherd | 160° C  |

### Extra-Tip:

Statt des Schafskäses kann auch geraspelter Gouda oder ein anderer Käse verwendet werden

### Trennkost-Tip:

Dieser Auflauf ist eine Eiweißmahlzeit

### Das Rezept dieser Seite gilt für 4 Personen

Gemüseconsommé = klare Gemüsesuppe instant  
Brabu = geklärte Butter, die sich gut zum Braten eignet (identisch mit indischem Ghee)



Fotos: Kirsten Breusteck, Berlin