

Asia-Auflauf

Für 4 Portionen

2 Gläser WDM Asia-Suppe	400 g vegane Hähnchen-Alternative	4 Paprikaschoten
4 TL Sesamöl	8 EL Sojasauce	200 g veganer Frischkäse
200 ml Gemüsebrühe	200 g geriebener veganer Käse	1 EL Paprikapulver
1 Prise Salz, Pfeffer		

Für den Auflauf Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne oder Wok erhitzen und die Fleischalternative von allen Seiten anbraten.

Mit 2 EL Sojasauce abschmecken und herausnehmen.

Paprikawürfel zusammen mit 2 EL Sojasauce in die Pfanne geben und ca. 4 Minuten andünsten und herausnehmen.

Den verbliebenen Fond mit dem veganen Frischkäse, der Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und nach Geschmack Sojasauce verrühren.

WDM Asia-Suppe, die Hähnchen-Alternative und die Paprikawürfel in eine Auflaufform geben. Die Soße darüber gießen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175°C Umluft ca. 25 Minuten backen.

Timo Franke am 22. Januar 2022