

# Erdäpfel-Spinat-Auflauf mit Paradeisersauce aus dem Thermomix

Der köstliche Erdäpfel-Spinat-Auflauf mit Paradeisersauce aus dem Thermomix gelingt mit diesem Rezept.

**Verfasser:** Himmelhoch1040

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

300 g	Erdäpfel
1 EL	Olivenöl
3 Prisen	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 EL	Olivenöl
300 g	Paradeiser, in Würfeln
1 Zweig	Thymian, frisch, Blättchen abgezupft
200 g	Blattspinat, frisch (oder 200 g frischer Mangold, Blätter und Stiele in Streifen (1 cm))
150 g	Seidentofu
1 TL	Zitronenschalen
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Sojasauce
1 TL	<a href="#">Mandelmus</a>
1 Prise	Muskat, gemahlen
1 Prise	Galgant, gemahlen

## Zubereitung

1. Wie wäre es mit einem herzhaften **Erdäpfel-Spinat-Auflauf** mit einer delikaten

Paradeisersauce aus dem Thermomix? Hier zeigen wir dir wie es geht: Beginne damit, den Backofen auf 180 °C Umluft vorzuheizen und ein Backblech mit Backpapier zu belegen.

2. In eine Schüssel auf dem Mixtopfdeckel werden geschälte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel mit Olivenöl und einer Prise Salz gut vermengt und auf dem Backblech verteilt. Backe die Erdäpfel ca. 20-25 Minuten, bis sie knusprig und hellbraun sind.
3. Währenddessen kannst du Knoblauch und Olivenöl in den Mixtopf geben und bei 120 °C/Stufe 1 anbraten. Füge Paradeiserwürfel, Thymian und Salz hinzu und lege den Varoma-Behälter auf. Wasche den Spinat unter fließendem Wasser und gib ihn in den Varoma-Behälter, um ihn dann für 15 Min./Varoma/Stufe 1 zu garen. Stelle den Varoma beiseite und fülle die Paradeisersauce in eine Schüssel, um sie warmzuhalten. Spüle den Mixtopf.
4. Für die cremige Tofu-Mischung gib Seidentofu, Zitronenschale, Zitronensaft, Sojasauce, Mandelmus, Muskat, Galgant und Salz in den Mixtopf und püriere alles für 20 Sek./Stufe 5. Schiebe die Mischung mit dem Spatel nach unten und püriere sie nochmals für 10 Sek./Stufe 7. Gib den gedämpften Spinat hinzu und vermische alles mit dem Spatel.
5. Nun ist es an der Zeit, den Auflauf zu schichten. Wechsel die gebackenen Erdäpfel, die Paradeisersauce und den Spinat ab und serviere den Auflauf auf 2 Tellern. Guten Appetit!

## Tipp

Dieses köstliche Erdäpfel-Spinat-Auflauf Rezept ist einfach und schnell zuzubereiten und wird deine Geschmacksnerven verzaubern. Verpasse nicht die Chance, dieses Gericht auszuprobieren!