

*Cashewkerne - mind. 2 Std einweichen (gelebter Pürrierstabschutz!)
Eine irrwitzige Menge rohe geschälte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
Sinnlos viele Möhren ebenfalls in Scheiben schneiden.
Pilze nach Wunsch - Scheiben.*

(Die wahnsinnige Zutatenmenge garantiert, dass Ihr jetzt Eure Hektoliter Hafersahne endlich loswerdet)

*Die Cashews pürrieren, aus Hafersahne, dem Püree, Hefeflocken, Salz, Pfeffer, etwas (!) Senf, Kurkuma und Muskat eine liebevolle Tunke bereiten.
Die Kartoffelscheiben darin kurz ankochen - (wer nicht rührt, hat nachher Spaß beim Töpfeputzen), Möhren und Pilze dazu (wer Tetris kann, ist klar im Vorteil, wenn ihr die Mengenangaben beachtet habt)
Alles bei 160-170 Grad Umluft in den Ofen und abgedeckt schmurgeln lassen.*

*Wenn alles fast weich ist (wann immer das ist): Deckel ab, nochmal umrühren, fluchen (Spätestens jetzt sollten erste Verbrennungen eingetreten sein, sonst habt Ihr nicht enthusiastisch genug gekocht!).
In Ringe geschnittene Zwiebeln drüber (ich habe die in etwas Resttunke vorher mariniert), zu Ende backen (ohne Deckel).*

Merke: Größerer Bräter wär angebracht

Kühlen von Verbrennungen NIE mit eiskaltem Wasser - merke: zimmerwarm ist kalt genug!