

## Veganes Kartoffelgratin mit Thymian

VORBEREITEN

50  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

750 g festkochende Kartoffeln  
3 Esslöffel Rapsöl  
1/2 Bund frischer Thymian  
2 Knoblauchzehen  
500 ml Sojasahne  
75 g Cashewkerne  
240 ml Wasser  
1 Prise(n) Muskatnuss  
2 Teelöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Food Processor oder Standmixer  
Stabmixer

Oh, **Kartoffeln!** Wer liebt die vielseitigen Knollen nicht? Immerhin beschenken sie uns als cremiges Kartoffelpüree oder knusprige Pommes unwiderstehliche Gaumenschmäuse. Und wer "Kartoffel" sagt, kommt an **Kartoffelgratin** natürlich nicht vorbei! Zarte Knollenscheibchen, cremige Sauce, eine würzige Käsedecke - Moment! Das geht doch bestimmt auch **ohne tierische Produkte?** Und ob! Unser **veganes**

**Kartoffelgratin** kommt ganz ohne Milch, Sahne und Co. aus und sorgt dank **zarter Thymian-Note** trotzdem für Hochgenuss vom Feinsten.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform mit 2 EL Rapsöl einfetten.

- 2 -

Für die Sauce Wasser zum Kochen bringen und Cashewkerne 30 Minuten einweichen.

- 3 -

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in eine Schüssel mit Wasser geben, beiseitestellen.

- 4 -

Knoblauchzehen schälen. Thymianblätter von den Stängeln zupfen. Beides im Food Processor 3 Minuten zerkleinern. Cashewkerne und Zitronensaft hinzufügen und mixen, bis eine Paste entsteht.

- 5 -

Hälfte der Sojasahne in einen Topf gießen. Cashewcreme hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren. Restliche Sojasahne, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe dazugeben und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 10-15 Minuten köcheln lassen.

- 6 -

Kartoffelscheiben abseihen. Kartoffelscheiben und Sojasahne in der Auflaufform schichten. Mit einer Schicht Kartoffelscheiben abschließen und mit restlichem Rapsöl besprenkeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen

# Veganes Kartoffelgratin mit Thymian

30-40 Minuten goldbraun backen.