

Veganes Kartoffelgratin mit Thymian

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Backofen auf 200 °C 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 30-40 Minuten goldbraun backen.

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

Die vielseitige Knolle schmeckt nicht nur als Kartoffelpüree oder knusprige Pommes unwiderstehlich gut. Mit Gemüse, Speck oder vegan. Übereinander geschichtet, in einer cremigen Sauce und im Ofen knusprig gebacken - an diesem Gaumenschmeichler kommst du nicht vorbei.

- 1 -