

Kartoffel-Gratin (Vegan) von André Marty

Mengen für 10 Personen

Lecker, gelingt immer.

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganer-kartoffelgratin>

Ausrüstung: Gratinform

75 g Thymian	
3.0 kg Kartoffeln mehligkochend	geschält und hauchdünn in Scheiben geschnitten.
1.0 Liter Rahm	Vegane Rahmalternative (z.B. von Oatly)
2.5 Liter Hafermilch	Barista-Haferdrink
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst.
80 g Reibkäse	Vegane Variante
2.0 g Muskatnuss	
5.0 g Pfeffer	
9.0 g Salz	
3.7 cl Öl	2.5 EL

Kartoffeln in dünne Scheiben à 2 mm hobeln. Eine Gratinform mit Öl bepinseln. Knoblauch pressen, mit Plant based Cuisine und Haferdrink mischen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Einige Thymianblättchen dazuzupfen. Kartoffeln in die Form schichten, jede Schicht mit wenig Salz würzen, mit der Flüssigkeit beträufeln. Restliche Flüssigkeit darübergießen. Gratinform auf einem Gitter in die Mitte des kalten Backofens schieben. Ofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze einstellen. Gratin bei aufsteigender Hitze ca. 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind.