



Raclette mit veganer Käsesoße

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	200 g
Karotten	1 St.
Schalotten	1 St.
Cashewkerne	50 g
Salz	
Zitronen	1 St.
Sojadrink	100 ml
Knoblauch, granuliert	0.25 TL
Currypulver	0.25 TL
Speisestärke	0.5 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Brokkoli	0.5 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, mittlerer Topf, kleine Pfanne, Sieb, SILVERCREST

Stabmixer/ Pürierstab

1. Für die vegane Käsesauce 100 g Kartoffeln und Karotten schälen, waschen und würfeln. Schalotte halbieren, schälen und würfeln. In einem Topf Kartoffeln, Karotten, Schalotten und Cashewkerne mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 20 Min. weich garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen.
2. Zitrone halbieren und auspressen. In einem hohen Gefäß Gemüse, Cashewkerne, 100 ml Kochwasser, Sojadrink, Knoblauch, Curry, 2 EL Zitronensaft, Speisestärke mit Salz und Pfeffer zu einer cremigen Sauce pürieren. Falls notwendig zum Auflockern weiteres Kochwasser zugeben.
3. Für das Raclette die restlichen 100 g Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Ca. 20 Min. garen. Brokkoli waschen, kleine Röschen abbrechen und ca. 5 Min. im Salzwasser mitgaren. Zusammen in ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.
4. Raclette-Gerät vorheizen. Raclette-Pfännchen jeweils mit Kartoffelscheiben und Brokkoli belegen. 2–3 EL vegane Käsesauce darübergeben und ca. 5 Min. überbacken.

Guten Appetit!

Tipp: Statt Kartoffeln und Brokkoli kannst du die Pfännchen auch mit anderem Gemüse wie Zucchini, Tomaten oder Zwiebeln belegen. Die Mengen ergeben 4 Raclette-Pfännchen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	169 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	7 g