



Veganes Kartoffelgratin

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------------|--------|
| kleine Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Öl | 1 EL |
| Sojadrink | 350 ml |
| Salz | |
| Muskatnuss, gemahlen | |
| Vemondo Reibegenuss | 150 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Knoblauch schälen. Eine große Auflaufform einfetten und mit Knoblauch einreiben. Kartoffeln darin schichten.
2. In einer Schüssel Sojadrink kräftig mit Salz und Muskatnuss würzen. Kartoffeln damit übergießen und im Ofen ca. 20 Min. backen.
3. Kartoffelgratin mit veganem Reibegenuss bestreuen und weitere ca. 30 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 349 kcal |
| Kohlenhydrate | 51 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 12 g |