Veganes Wurzelgemüse-Gratin mit Meerrettich

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rote Bete, vorgegart	500 g
Kartoffeln, vorw. festk.	700 g
Pastinaken	3 St.
Karotten	4 St.
Öl	1 EL
Veganer Frischaufstrich, Natur	150 g
Haferdrink Barista	150 ml
Meerrettich	6 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schnittlauch, frisch	15 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform, Schneebesen

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rote Bete abtropfen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Pastinaken schälen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Karotten schälen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. In eine gefettete Auflaufform Rote Bete, Kartoffeln, Karotten und Pastinaken sortenrein nebeneinander aufgefächert anordnen.

2. In einer Schüssel veganen Streichgenuss Natur, Haferdrink Barista und Meerrettich mit einem Schneebesen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Creme über das Gemüse geben und Wurzelgemüse-Gratin für ca. 40 Min. backen.

3. Wurzelgemüse-Gratin vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Wurzelgemüse-Gratin auf Tellern verteilen und mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die perfekte Beilage zu deftigen Herbstgerichten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	430 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	11 g