

Kartoffelgratin

**vegan*

Rezept für: 4 Portionen

Arbeitszeit: 25 Minuten

Gesamtzeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

500 g Kartoffeln, festkochend

¼ Liter Milch (vegan)

¼ Liter Sahne (vegan)

1 Knoblauchzehe

1 Zweig/e Rosmarin, frisch, alternativ 1 EL getrockneter

Für den Hefeschmelz:

(alternativ Käse verwenden)

2 EL, gehäuft Butter oder Margarine

2 EL, gestr. Mehl

⅛ Liter Sahne (vegan)

⅛ Liter Milch (vegan)

1 EL, gehäuft Brühe, gekörnt, hefefrei

Salz und Pfeffer

4 EL Hefeflocken

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Milch und Sahne vermischen, Knoblauch fein gehackt dazugeben, etwas Salz und Pfeffer sowie Rosmarin beifügen

Mit den Kartoffelscheiben sanft aufkochen lassen, dann unter häufigem Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Hefeschmelz zubereiten. Dazu in einem Topf die Margarine schmelzen lassen und das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren. Jetzt mit der Sahne ablöschen. Unter

Rühren aufkochen lassen und nach Bedarf noch Milch zugeben. Die Konsistenz des Schmelzes soll wie ein dicker Brei werden. Mit Salz, Pfeffer und der Brühe würzen. Zum Schluss die Hefeflocken einrühren.

In eine Auflaufform die Kartoffelmasse einfüllen, die Flüssigkeit soll die Kartoffeln knapp nicht bedecken. Evtl. nicht alles verwenden. Mit einem Löffel den Hefeschmelz darüber geben und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 15 - 20 Minuten überbacken.

Guten Appetit!

Euer Team von Solawi Kitzingen e.V.

