



Kartoffelgratin

Zutaten: Mise en place:

1 Zehe Knoblauch (halbieren)
1 TL vegane Butter

1 Zwiebel (würfelig schneiden)
250 g Räuchertofu (würfelig geschnitten)
etwas Öl

1200 g Kartoffeln vorwiegend
festkochend
Salz

200 ml Hafersahne
200 ml Hafermilch
½ TL schwarzer Pfeffer
1 Msp. Muskat
1 Knoblauchzehe (gerieben)
1 TL frischer Thymian
1 Schuß Weisswein (wenn man will)

Zubereitung:

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auflaufform gleichmäßig mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben, danach mit 1 TL veganer Butter oder Öl streichen.

Zwiebel und Räuchertofu in etwas Öl anbraten.

Kartoffeln schälen und in etwa 1,5-2mm dünne Scheiben hobeln.

Die Kartoffelscheiben fächerförmig übereinander in die Auflaufform schichten.
Nach jeder Lage mit etwas Salz bestreuen.
Dazwischen immer wieder eine Lage Räuchertofu-Zwiebel Gemisch verteilen.

Alle Zutaten miteinander vermischen und über die Kartoffeln geben.

Mit Butter oder Öl toppen und auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!