



Veganes Kartoffelgratin Dauphinois

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1.2 kg
Knoblauchzehen	1 St.
Margarine, vegan	1.5 EL
Thymian, frisch	5 g
Hafer Creme	200 ml
Haferdrink	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, feine Reibe, Küchenhobel

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Knoblauch schälen und halbieren. Eine große Auflaufform mit 1 EL Margarine einfetten und mit einer Knoblauchhälfte einreiben. Knoblauch anschließend mit einer Reibe fein reiben. Kartoffeln übereinander in die Auflaufform schichten.
2. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. In einer Schüssel Hafercreme, Haferdrink, geriebene Knoblauchzehe und Thymian vermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln gießen.
3. Übrige Margarine auf dem Gratin verteilen und im Ofen ca. 60 Min. backen. Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Info: Kartoffeln sind eine gute Quelle für Kohlenhydrate und enthalten wichtige Vitamine wie Vitamin C und B6. Festkochende Kartoffeln behalten beim Kochen ihre Form und sorgen für eine schöne Textur im Gratin. Je dicker die Kartoffelscheiben, desto länger braucht das Gratin im Ofen.

Tipp: Ein bunter Salat oder knackiges Gemüse passen gut zum veganen Gratin Dauphinois.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	365 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g