

Veganes Kartoffelgratin



Zutaten für 2 Portionen

Gratin:

- 150 g Kartoffeln (möglichst Frühkartoffeln - normal und lila)
- 150 g Süßkartoffeln
- 50 g Zucchini
- 100 g vorgekochte Rote Bete
- 100 ml Hafermilch
- 80 ml Hafercreme
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- ½ Knoblauchzehe
- etwas Rapsöl zum Fetten der Form

Beilage:

- 1 Handvoll Feldsalat
- 6 Kirschtomaten
- 1 TL weißer Essig
- 1 TL Olivenöl



Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit Rapsöl einfetten.
2. Die Süßkartoffeln schälen und die Kartoffeln gut abwaschen.
3. Süßkartoffeln, Kartoffeln, Rote Bete und Zucchini in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten ungefähr gleich groß sein. Große Scheiben ggf. halbieren.
4. Die Gemüsescheiben aufrecht nebeneinander bunt gemischt in die Form stellen.
5. In einem kleinen Topf Hafermilch und Hafercreme vermengen. Die fein gewürfelte Knoblauchzehe, gehackten Thymian und Rosmarin und das Lorbeerblatt hinzufügen.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Topf vom Herd nehmen und das Lorbeerblatt entfernen.
7. Das Gemüse mit der Soße übergießen und ca. 60 Minuten im Ofen bei 160°C backen, bis die Kartoffeln weich sind.
8. Für den Beilagensalat die Kirschtomaten vierteln, mit dem Feldsalat, weißen Essig und Olivenöl vermengen und zum Gratin anrichten.

