

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Kartoffelgratin

Zutaten

2 kg
Kartoffeln
1 l
Sojamilch

frischer Knoblauch oder Knoblauchgranulat

Pflanzenöl

Frischer Rosmarin

Einbrenn / Mehlschwitze

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in 0,5mm - 1mm dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer mit Pflanzenöl eingefetteten Auflaufform auslegen. Dann die Kartoffelscheiben mit Knoblauch bestreuen. Den Rosmarin (nur das grüne) fein hacken und ebenfalls über die Kartoffeln streuen.

Als nächstes brauchen wir eine Bechamelsauce. Dazu die Sojamilch in einen Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ich empfehle ungesüsste Sojamilch zu verwenden, aber es geht auch mit gezuckerter.

Die Sojamilch zum kochen bringen und mit Einbrenn/Mehlschwitze andicken, bis diese schön dickflüssig ist. Die fertige Bechamelsauce nun über die Kartoffeln geben und ca. 45min bei 200°C backen.

Zusatzinfo:

Wer das Einbrenn/Mehlschwitze selbst machen will, gibt dafür etwas Pflanzenöl in einen Topf und erwärmt es. An das warme Öl einfach etwas Mehl anrühren, bis eine klumpige Masse entsteht. Dieses Einbrenn kann genauso wie gekauftes verwendet werden. Vorsicht beim dosieren: Das Einbrenn bindet erst in kochender Flüssigkeit.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.

Rezeptgruppe: Haupt,Beilage.

Eine Bitte an die Nutzer dieser Rezeptedatenbank:

Falls Sie dieses Rezept nachkochen/backen und schön anrichten, wären wir dankbar um ein Foto des Gerichtes um es hier einzufügen. Bitte per E-Mail an [rezepte\(at\)vegetarismus.ch](mailto:rezepte(at)vegetarismus.ch) [3] (JPEG- oder TIFF-Format)

Vielen Dank!

Dieses Rezept von Sven G. wurde eingetragen von: vegan.at / 2009-12-21 21:45:21

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1797

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1797&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <mailto:rezepte@vegetarismus.ch>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>