

Kartoffel-Kokos-Gratin vegan

Für 4 Personen

750 g Kartoffeln, fest 2 Zweige Bohnenkraut 400 ml Kokosmilch
Salz Muskatblüte 1 EL Kokosfett
40 g Cashewkerne

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Bohnenkraut abbrausen und abtropfen lassen

Kokosmilch mit Bohnenkraut in einen Topf geben, mit Salz und Muskatblüte würzen und leicht aufkochen.

Die Kartoffelscheiben zur Kokosmilch geben und 3 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine flache Auflaufform (ca. 800 ml Inhalt) mit Kokosfett ausfetten.

Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in die Auflaufform geben, Bohnenkrautzwige herausnehmen.

Im vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Cashewkerne fein hacken oder hobeln.

Nach 20 Minuten das Gratin aus dem Ofen nehmen, mit den Cashewkernen bestreuen und weitere ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb überbacken. Evtl. die Auflaufform kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Martin Gehrlein am 18. Oktober 2019