# Kartoffel-Gratin (Vegan) von André Marty

Mengen für 10 Personen
Lecker, gelingt immer.

Quelle: https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganer-kartoffelgratin
Ausrüstung: Grantinform

| | |
|---|---|
| 3.0 kg Kartoffeln mehligkochend | geschält und hauchdünn in Scheiben geschnitten. |
| 1.0 Liter Rahm | Vegane Rahmalternative (z.B. von Oatly) |
| 2.5 Liter Hafermilch | Barista-Haferdrink |
| 150 g Frühlingszwiebeln | Klein geschnitten |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen | gepresst. |
| 75 g Thymian | |
| 2.0 g Muskatnuss | |
| 5.0 g Pfeffer | |
| 9.0 g Salz | |
| 3.7 cl Öl | 2.5 EL |

Kartoffeln in dünne Scheiben à 2 mm hobeln. Eine Gratinform mit Öl bepinseln. Knoblauch pressen, mit Oatly Rahm, Haferdrink und Frühlingszwiebeln mischen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Einige Thymianblättchen dazuzupfen.
Kartoffeln in die Form schichten, jede Schicht mit wenig Salz würzen, mit der Flüssigkeit beträufeln. Restliche Flüssigkeit darübergiessen, mit Käse bestreuen. Gratinform auf einem Gitter in die Mitte des kalten Backofens schieben. Ofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze einstellen. Gratin bei aufsteigender Hitze ca. 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind.