Kartoffelgratin (vegan) von Sven Ruf

Mengen für 2 Personen

400 g Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
8.0 g Margarine	Mit der Margarine die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
1.2 dl Bouillon (flüssig)	darübergiesen
600 g QimiQ	(Rahm -> Vegan) darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
80 g Reibkäse	darüberstreuen (Reibkäse -> Vegan)
6.0 g Margarine	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.