

Kartoffelgratin (vegan) von Sven Ruf

Mengen für 4 Personen

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