Veganer Kartoffelgratin mit Zucchini und Champignons von Nicolas Schlegel

Mengen für 10 Personen

Cremiger Kartoffelauflauf. Da vegan auch laktosefrei

Quelle: https://biancazapatka.com/de/veganes-kartoffelgratin-kartoffelauflauf/#recipe

1.25 kg Kartoffeln mehligkochend	
1.5 Stück Zucchetti	Für 10 Personen ca. 300 g
300 g Frische Champignons	
150 g Zwiebel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
200 g Cashewnüsse	
4 dl Bouillon (flüssig)	
4 dl Sojamilch	Andere pflanzliche Milch auch möglich, sollte einfach ungesüsst sein.
* 5 g Salz	Nach Geschmack
1.0 g Pfeffer	Nach Geschmack
20 g Hefeflocken	
150 g Käsemischung	Veganen Käse nehmen, damit der Gratin vegan bleibt.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Auflaufform * mit etwas Öl einfetten.
Das Gemüse vorbereiten:
Die Zucchini und die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. (Die Zucchini sollte etwas dicker geschnitten werden als die Kartoffeln.) *
Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit den Champignons darin ca. 4-5 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Den Knoblauch hinzugeben und eine weitere Minute unter Rühren braten. Anschließend beiseite stellen.

Die Cashewsoße zubereiten:
Die eingeweichten Cashewnüsse abspülen und abtropfen lassen. Dann zusammen mit der Gemüsebrühe, pflanzliche Milch, Salz, Pfeffer und Hefeflocken in einen Mixer geben und einige Minuten fein und cremig mixen.

Den Auflauf schichten und backen:
Die Soße in einem Topf erhitzen. (Optional, um die Backzeit zu verkürzen.)
Die Hälfte der Kartoffel- und Zucchinischeiben in die Auflaufform geben. Mit der halben Menge der Cashewsoße gleichmäßig begießen und auch die Zwiebeln, Knoblauch und Champignons dazwischen verteilen. Dann die restlichen Kartoffeln, Zucchini, Champignons und Soße darauf geben. (Am besten einmal gut durchrühren, damit alles mit der Soße bedeckt ist.)
Das Kartoffelgratin für ca. 50 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind. (Sollte die Oberfläche während des Backens

zu dunkel werden, kann man das Gratin mit einem Stück Alufolie oder Backpapier abdecken. Beachte jedoch, dass sich die Backzeit dann verlängert).
Kurz vor Ende der Backzeit kannst du optional noch etwas veganen Käse darüber streuen und ca. 5 Minuten weiterbacken, bis er geschmolzen ist.
Garniere das Gratin mit gehacktem Schnittlauch, gerösteten Pinienkernen oder anderen Toppings nach Belieben.
Guten Appetit!