Kartoffelgratin

Zutaten Gratin (für 4 Personen)

2	kg	Kartoffeln
400	ml	Hafersahne (alternativ Sojasahne)
1	Pack (75g)	TK-Suppengrün ... (alternativ Petersilie)
2	EL	VeggEgg (alternativ 2 EL Sojamehl)
3	EL	Hefeflocken
		Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten Käsetopping

2	geh. EL	Cashew- oder Mandelmus
100	ml	Wasser
3	EL	Zitronensaft
½	TL	Kurkuma
1	TL	Salz

Zubereitung

Einen großen Topf Salzwasser aufsetzen. Währenddessen Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden (Am besten geht dies mit einer Reibe). Diese Kartoffeln 2 Minuten im sprudelnd kochenden Salzwasser blanchieren. Dann vorsichtig abgießen und gut abtropfen lassen.

Während die Kartoffeln abtropfen, die Gratinsauce in einer großen Rührschüssel machen, indem die restlichen Gratinzutaten vermischt und mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt werden.

Nun die Kartoffeln in die Rührschüssel geben und gut vermischen. Diese Masse dann in eine große Auflaufform geben und etwas glattstreichen. Diese Form dann für 35 Minuten bei 200 Grad in den Ofen.

Währenddessen das Käsetopping machen, indem alle Zutaten zu einer glatten Masse vermengt werden. Wenn sie zu fest ist, noch etwas Wasser hinzugeben.

Nach 40 Minuten den Gratin aus dem Ofen nehmen und das Käsetopping vorsichtig draufschmieren. Die Form dann nochmals für 10 Minuten auf die oberste Schiene in den Ofen.

Fertig!!