

Rezept

Veganes Kartoffelgratin mit Gurkensalat

Ein Rezept von Veganes Kartoffelgratin mit Gurkensalat, am 08.02.2025

Zutaten

2 Salatgurken	Salz
2 TL Zucker	1 EL Weißweinessig
800 g festkochende Kartoffeln	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
400 ml Cashewsauce	1 Bund Dill
½ Bund Petersilie	

Außerdem

Auflaufform (22 x 22 cm)

Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 12 g F, 10 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Die Gurken waschen, putzen und in sehr dünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit etwas Salz und 1 TL Zucker bestreuen und 30 Min. ziehen lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform dünn mit Öl fetten, die Kartoffeln fächerförmig hineinlegen und leicht salzen. Die Cashewsauce über die Kartoffeln gießen und das Gratin im Backofen (Mitte) für 40 Min. backen.

3. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Gurkensalat mit Essig, Salz, 1 TL Zucker und Pfeffer abschmecken, den Dill unterheben. Kurz vor Ende der Backzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Das fertige Gratin aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen und mit der Petersilie bestreuen. Mit dem Gurkensalat servieren.