

Rezept für veganes Süßkartoffelgratin mit Kardamom

Zutaten:

- 1 kg Süßkartoffeln
- 1 EL Öl
- 300 ml Sojamilch
- 1 Zwiebel
- 2 kleine oder eine große Knoblauchzehe
- 1 Kapsel Kardamom
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Die Kardamomkapsel öffnen, Samen mörsern und Rosmarin fein hacken.
3. Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten und mit Sojamilch ablöschen.
4. Kardamom und Rosmarin untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Süßkartoffel-Scheiben zur Sauce geben und für einige Minuten mitgaren.
6. Die Kartoffelscheiben als Türmchen in eine gefettete Auflaufform schichten und bei 200 °C für 30 Minuten backen.

Tipp: Das Gratin kann prima vorbereitet werden: Einfach nach 20 Minuten aus dem Ofen nehmen und bei Bedarf für 10-15 Minuten erneut bei 200 °C backen.

