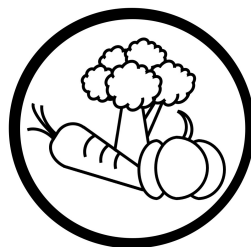


Lauch-Kartoffel – Apfel-Gratin



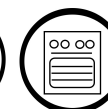
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



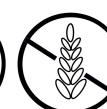
vegan



180° 30 Min



Laktose
frei



Gluten
frei

1 mittlere Lauchstange
8 mittlere Kartoffeln
2 Äpfel

Lauch, Kartoffeln und Äpfel waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in die Gratinform legen.

3dl Kokosmilch
1KL Maisstärke

Kokosmilch mit der Maisstärke vermengen und über das Gemüse giessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer das Gratin etwas herzhafter mag, kann die Kokosmilch durch Rahm ersetzen, zusätzlich Speckwürfelchen und /oder Trockenfleischwürfel und /oder Käse, hinzufügen. Kann auch gut mit Räuchertofu-Würfel ergänzt werden.

Den Gratin in der Mitte des Ofens bei 180°C 30 Minuten backen.

Heiss als Beilage oder auch als Hauptgericht geniessen.

