

# Kartoffelgratin mit Brokkoli

Anzahl Personen: 2      Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
600 g	Kartoffeln	in dünne Scheiben schneiden
200 g	Brokkoli	
2 Stk.	Tomaten klein	in Scheiben schneiden
	<b>Guss</b>	
1 EL	Zitronensaft	
1 EL	Kartoffelstärke	
1 EL	Sojasauce	
5 dl	Wasser	
3 EL	Mandelmus	
2 Stk.	Knoblauchzehen	pressen
1 KL	Bouillonpulver	
0.5 KL	Paprika	
1 Prise	Muskatnuss	
wenig	Pfeffer	

## Anleitung

1. Gratinform ausfetten. Gemüse vorbereiten. Brokkolistengel schälen, dann den ganzen Brokkoli in Scheiben schneiden
2. Gemüse abwechslungsweise in die Form einschichten.
3. Die Zutaten für den Guss mit dem Mixer mischen. Ohne Mixer zuerst das Mandelmus mit wenig Wasser auflösen!  
Den Guss rassig abschmecken und über das Gemüse gießen (das Gemüse sollte zu mind. 3/4 bedeckt sein).
4. Den Gratin bei 210°C 70 - 90 Minuten backen. Den Gratin die ersten 40 Minuten decken.

