

## Kartoffel-Kohlrabi Gratin mit Haselnusskruste



Kartoffel-Kohlrabi Gratin mit leckerer Haselnusskruste und frischer Petersilie.

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren schälen und jeweils in feine Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

2-3 TL Vitam Steinpilz-Hefebrühe in 250 ml Wasser geben und zusammen mit der Sojasahne aufkochen lassen. Je nach Geschmack noch etwas von der Steinpilz-Hefebrühe hinzufügen. Die Soße sollte eher stark im Geschmack sein, damit sich das Aroma auf das Gemüse ausbreiten kann. Das Ganze mit Knoblauchgranulat sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun eine große Auflaufform einfetten und das Gemüse schichtweise in der Form platzieren und die Soße hinzugießen. Die Form mit Alufolie bedecken und in den Ofen geben. Dort für mindestens 35 Minuten bei 180-200°C garen.

Währenddessen die Petersilie ganz fein hacken. Den Käse reiben und mit der Petersilie und den gemahlene Haselnüssen vermischen. Den Auflauf nach 35 Minuten aus dem Ofen nehmen und die Haselnuss-Käse-Petersilie Mischung darauf verteilen. Das Gratin nun abschließend erneut und diesmal ohne Folie für mindestens weitere 10 Minuten in den Ofen geben.

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1-1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1-2 Kohlrabi
- 4 große Karotten
- 250 g Champignons

- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 Bund frische Petersilie
- 100 g veganen Käse (z.B. Santeciano von Vegourmet)
- Vitam Steinpilz-Hefebrühe
- 1 Päckchen Soja-Sahne z.B. von Alpro
- Knoblauchgranulat
- Salz, Pfeffer
- vegane Butter (z.B. Alsan) oder Margarine

**docbears.de** wünscht einen guten Appetit!