

[www.PAISEACKER.de](http://www.PAISEACKER.de)



# Chicorée-Kartoffel-Gratin

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (4 Personen):

400 g Chicorée, 2 Schalotten oder ersatzweise 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Thymian frisch oder getrocknet, 800 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 200 g Cashewfrischkäse, 200 g Soja-Sahne, Saft von einer kleinen Zitrone, 100 g veganer Käse

## Zubereitung:

1. Den Chicorée waschen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Bei frischem Thymian die Blättchen von den Stielen streifen.
2. Die Kartoffeln und den Topinambur waschen, schälen und mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben hobeln. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Die Kartoffeln, Topinambur und den Chicorée lagenweise in eine flache feuerfeste Form schichten und dabei jede Lage mit den Schalotten, Knoblauch und Thymian bestreuen, salzen und pfeffern.
4. Den Cashewfrischkäse mit der Sahne und dem Zitronensaft verrühren und über die Zutaten in der Form gießen. Mit dem Käseersatz bestreuen.
5. Das Gratin im Backofen (auf 160°C herunter drehen) 45 min backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf

[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).

Guten Appetit