



# Veganes Kartoffel-Zucchini-Gratin

⌚ Preparation time: 20 minutes  
Cooking time: 25 minutes  
**Total time: 45 minutes**

👤 Portions: 3

## Zutaten (für 2-3 Portionen)

- 500 g Kartoffeln
- 250 g Zucchini
- 150 g Zwiebeln
- 1 kl. Knoblauchzehe
- 15 g Margarine + einige Flöckchen zum Belegen
- 400 g [Seidentofu](#)\*
- 2 EL [Cashewmus](#)\* (oder helles Mandelmus)
- 2 TL scharfer Senf
- 15 g [Hefeflocken](#)\*
- 1 große Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kräuter der Provence gerebbelt
- 1-2 TL Olivenöl
- Ein Bund Schnittlauch

Außerdem: Eine [Tarteform](#)\* mit dem Durchmesser ca. 27 cm \*[Amazon Affiliate-Links](#)

## Zubereitung (15-20 Minuten Arbeitszeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Kartoffeln und Zucchini waschen und fein aufhobeln oder aufschneiden.
2. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und würfeln.
3. 15 g Margarine (1 EL) in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebelstreifen sowie den Knoblauch einige Minuten goldbraun anrösten. Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
4. Die gebratenen Zwiebelstreifen und Knoblauchstücke, 400 g Seidentofu, 2 EL Cashewmus, 2 TL scharfen Senf, 15 g Hefeflocken, eine Prise Muskatnuss, reichlich Salz, Pfeffer und gerebbelte Kräuter der Provence im Mixer pürieren.
5. Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln. 3 EL der Seidentofu-Soße über den Boden der Auflaufform verteilen. Kartoffel- und Zucchinischeiben sowie die restlichen Zwiebelstreifen in einer großen Schüssel miteinander gut vermengen, leicht salzen und in die Form füllen. Hinweis: Ihr könnt die Kartoffel- und Zucchinischeiben natürlich ganz ordentlich und fächerförmig in die Form schichten. Ich bin da zugegebenermaßen ein wenig faul und gebe die vermischten Scheiben einfach so in die Form und drücke sie etwas flach.
6. Zutaten mit einer Prise Muskatnuss übermahlen, kräftig salzen, pfeffern und mit ein paar Margarine-Flöckchen belegen. Die restliche Seidentofu-Soße über die Zutaten gießen.
7. Gratin im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Umluft rund 25-30 Minuten goldbraun backen.
8. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Gratin aus dem Ofen nehmen und mit viel Schnittlauch garniert heiß servieren.