



# Leckerer veganes Süßkartoffelgratin

⌚ Preparation time: 20 minutes  
Cooking time: 45 minutes  
**Total time: 65 minutes**

👤 Portions: 4

## Zutaten (4 Portionen)

- 1200 g Süßkartoffeln
- 350 ml ungesüßter Pflanzendrink (z.B. Haferdrink)
- 1 EL [Cashewmus](#)\* oder [helles Mandelmus](#)\*
- 20 g [Hefeflocken](#)\*
- 1 TL scharfer Senf
- 1 kl. Knoblauchzehe, geschält
- 1 EL Sojasoße oder [Tamari](#)\*
- Salz
- Pfeffer oder Chilipulver
- Etwas Pflanzenöl zum Fetten der Form (z.B. [Kokosöl](#)\*)
- 1 TL [Kreuzkümmel](#)\*
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2-3 Fruhlingzwiebeln

## Für den Hefeschmelz zum Überbacken

- 10 g Margarine (z.B. Veganblock oder Alsan)
- 15 g Mehl (z.B. Dinkelmehl Type 630)
- 10 g [Hefeflocken](#)\*
- 1 TL scharfer Senf
- Salz & Pfeffer (oder Chilipulver)
- 250-270 ml Pflanzendrink (z.B. Haferdrink)

\*Amazon Affiliate Links

## Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 45 Minuten Backzeit)

1. Süßkartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Pflanzendrink, Nussmus, Hefeflocken, scharfen Senf, Knoblauch sowie Sojasoße, Salz und Pfeffer (oder Chilipulver) im Mixer pürieren. Die Auflaufform einfetten.
3. Gehobelte Süßkartoffeln mit der sahnigen Soße vermischen und in die Auflaufform schichten. Restliche Soße über die Kartoffeln gießen. Kartoffelscheiben mit ein wenig Kreuzkümmel und Paprikapulver bestreuen.
4. Für den Hefeschmelz die Margarine in einem Topf schmelzen lassen, Mehl einrühren und den Pflanzendrink nach und nach unter Rühren aufgießen. Hefeflocken einrühren und den Hefeschmelz mit scharfem Senf, Salz & Pfeffer würzen.
5. Dann den Hefeschmelz über den Zutaten in der Auflaufform verteilen und das Gratin für 40-45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft (220 Grad Ober-/Unterhitze) im Ofen backen. Die Auflaufform bei Bedarf während der letzten 10 Minuten der Backzeit mit Backpapier abdecken.
6. Fruhlingzwiebel waschen und in Röllchen schneiden. Gratin mit Fruhlingzwiebelröllchen bestreuen und in der Auflaufform noch offen heiß servieren.

Natürlich kannst du statt Süßkartoffeln in diesem Rezept auch klassische Kartoffeln verwenden. Achte aber darauf, dass du eine "festkochende Sorte" wählst, damit die dünnen Scheiben schön stabil bleiben.

Viel Spaß und Genuss beim Ausprobieren!