



Kartoffelgratin

3 kg Kartoffeln (in 5mm Scheiben)

1 kg Zwiebel (in Scheiben)

2 Stk. Paprikaschoten (rot)

2 Stk. Gemüsebrühwürfel

1 EL Salz

2 EL Magic Dust (alternativ Paprika)

2 EL Öl

500 ml Sojaschmand

500 ml Sojamilch

1 Stk. Ziegenkäse (2-3 Handvoll)

1 Stk. Dutch Oven (12er)

- 1 Dutch Oven ölen.
- 2 Kartoffel in ca. 5mm Scheiben schneiden, eine Schicht in den Dutch Oven, Zwiebelscheiben darüber verteilen, Paprikawürfel ca. 5mm, Räuchertofuwürfel ca. 5mm, wiederholen bis der Dutch Oven zu 3/4 voll ist und eine letzte Schicht Kartoffel darüber.
- 3 2 Gemüsebrühwürfel, 1 Tl Salz, 2 EL MagicDust (oder Paprika) darüber und mit 2 EL Öl, 1/2 Lt Sojaschmand und 1/2 Lt Sojamilch eingießen.