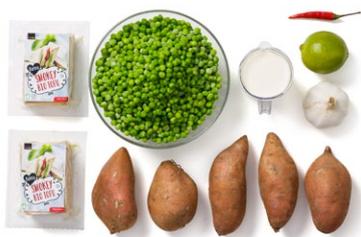


Smokey-Süsskartoffelgratin

Mit feinem Raucharoma



1. Schritt



Kartoffeln schälen, in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln, in einer gefetteten ofenfesten Form von ca. 2 Litern verteilen. **Tofu** in Würfel schneiden, die Hälfte mit den **Erbsli** begeben, mischen.

2. Schritt



Chili entkernen, mit dem **Knoblauch** fein hacken. **Limette** heiss abspülen, trocken tupfen, Schale abreiben, Saft auspressen. Alles mit dem **Rahm** und dem **Wasser** verrühren, salzen, über die Kartoffeln verteilen.

3. Schritt



Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Restlichen Tofu mit dem **Öl** mischen, auf dem Gratin verteilen.

Fertig backen: ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 40 Min.

- 1 kg Süsskartoffeln
- 400 g Bio Tofu Smokey (Betty Bossi Karma)
- 500 g tiefgekühlte Erbsli, angetaut
- 1 roter Chili
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- 2½ dl Vollrahm
- 1½ dl Wasser
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Portion: 676 kcal, F 36g, Kh 65g, E 24g

VEGI