Veggie Tartiflette

Zutaten

- 1000 g Gratin Kartoffeln
- 200 g Tofu
- 450 g Reblochon
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Würfel Gemüse-Bouillon MAGGI
- 1 El. Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Die Kartoffeln ca. 20 Minuten im heissen Wasser kochen. Abkühlen. und Schälen in Scheiben schneiden.

2. Den Tofu in Streichhölzer schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl 2 bis 3 Minuten anbraten. Fügen Sie den geräucherten Tofu und die zerbröckelte Brühe hinzu und kochen Sie 3 Minuten weiter.

3. Heizen Sie Ihren Backofen auf 200 ° C vor. Die Kartoffeln und die Zwiebel-Tofu-Mischung abwechselnd in eine Form füllen. Reblochon in Streifen schneiden und auf den vorbereiteten Gratin legen.

4. 20 Minuten im Ofen backen.

Nährewerte an

Kohlenhydrate	35.95 G
Energie	470.49 kcal
Fette	26.44 G
Protein	23.8 G

65 Minutes

6 Portionen