



Veggie-Steak mit feiner Zwiebelsauce

dazu Kartoffelgratin mit Thymian und Rosmarin



30-40min



2 Portionen

Heute lassen sich Groß und Klein ein veganes Steak mit einer fein-würzigen Zwiebelsauce schmecken. Dazu gibt es einen Auflaufklassiker: cremiges Kartoffelgratin, bei dem jeder gerne auch ein zweites Mal zugreift. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 10g Rosmarin & Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 200ml Kochsahne²
- 2 Zwiebeln
- 2 Pck. veganes Steak³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 40.2g,
Kohlenhydrate 56.9g, Eiweiß 28.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Thymianblätter** abstreifen und fein hacken. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und ebenfalls grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und mit einem Messer flach zerdrücken.



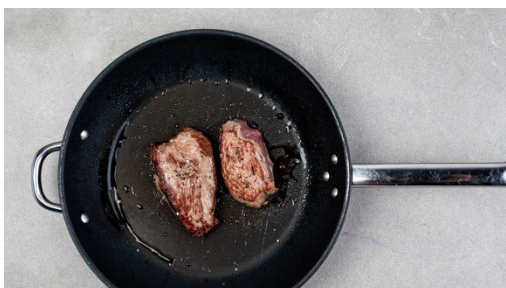
4. Zwiebeln schneiden

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Sahnesauce zubereiten

Die **Sahne** mit den **Kräutern** und dem **Knoblauch** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die **Sahne** 4-5Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Die **Sauce** sollte sehr intensiv, fast zu salzig schmecken.



5. Steaks anbraten

Die **veganen Steaks** trocken tupfen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben. Die **veganen Steaks** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3-4Min. goldbraun braten. Dann auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen und warm halten. Die Pfanne nicht auswischen.



3. Gratin backen

Die **Kartoffelscheiben** gleichmäßig in eine Auflaufform schichten, mit der **Sahnesauce** begießen und im Ofen in 25-30Min. goldbraun backen. **Tipp:** Das **Gratin** ist fertig, wenn man mit einem Spieß leicht durch die **Kartoffeln** stechen kann.



6. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** in der Pfanne bei niedriger Hitze in 3-5Min. glasig anbraten. 1EL Mehl unterrühren, dann mit 1EL Essig und 100ml Wasser ablöschen und die **½ des Brühgewürzes** einrühren. Die **Sauce** in 3-4Min. sämig einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Steaks** in der **Sauce** auf jeder Seite 1-2Min. ziehen lassen, dann mit dem **Gratin** anrichten und servieren.