

# beleaf in culinary delights!

## BELEAF SÜSSKARTOFFELGRATIN

Vegan – Sie werde es nicht glauben  
und erst recht nicht schmecken!



FETT-  
REDUZIERT

laktosefrei  
sans lactose



## SO WIRDS GEMACHT

- 1 Süsskartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden, Knoblauch pressen, Zwiebeln in feine Scheiben schneiden.
- 2 Wenig Butter Alternative in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch, Zwiebeln und Curry andünsten.
- 3 Süsskartoffeln, Cream Alternative und Spread begeben und aufkochen.
- 4 Thymianblätter begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Im Ofen bei 180 Grad überbacken.

## ZUTATEN

Für 4 Personen

- 700 g Süsskartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1.5dl beleaf Cream Alternative
- 250 g beleaf Spread
- ½ Bund Thymian
- 1,5 TL Curry



Entdecke weitere beleaf Produkte!



beleaf – Emmi Food Service  
emmi-food-service.ch