

Καλοκαιρινό ογκρατέν με κολοκυθάκια, πατάτες και φουντούκια (vegan & gluten free)

Μερίδες: 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 70 λεπτά

Φυλάμε το ογκρατέν καλυμμένο στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά :

- 1 συσκευασία [Alpro κρέμα μαγειρικής φυτικής προέλευσης από σόγια](#) (250ml)
- 100 γρ. φουντούκια ψημένα & ανάλατα, σπασμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένο
- 2 κ.σ. διατροφική μαγιά
- 2 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- 2 μεσαίες πατάτες
- 6 κολοκυθάκια
- 130 γρ. ριμμένο φυτικό τυρί
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ανακατεύουμε σε ένα μπολ την [Alpro κρέμα μαγειρικής φυτικής προέλευσης από σόγια](#) με τα μισά φουντούκια, το σκόρδο, τη διατροφική μαγιά, το φρέσκο θυμάρι και το μισό τριμμένο τυρί και αφήνουμε στην άκρη.

2) Κόβουμε τις πατάτες και τα κολοκυθάκια σε πολύ λεπτές φέτες και τις τοποθετούμε πλάγια σε ένα πυρίμαχο ταψί φούρνου που έχουμε λαδώσει καλά. Αλατοπιπερώνουμε τα λαχανικά πολύ καλά. Περιχύνουμε με το μείγμα της κρέμας και πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τριμμένο τυρί.

3) Καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 30 λεπτά, βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 35 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά και να λιώσει το τυρί.

4) Βγάζουμε απ' το φούρνο (χωρίς να τον κλείσουμε), πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο φουντούκι και ξαναβάζουμε για 5-7 λεπτά.

5) Σερβίρουμε το ογκρατέν ζεστό ή χλιαρό, πασπαλισμένο με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

