

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Äpfeln

Zutaten: 6 Kartoffeln, 2 Äpfel, 200 g Sellerie, Zitronensaft, 1 Knobizehe, 200 ml Sahne, 150 g Käse, 3 EL Walnüsse, Butter, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Kartoffeln, Sellerie und Äpfel schälen (+ entkernen) und in 1 mm dünne Scheiben schneiden.

Die Knobi pressen und zusammen mit einem Teil der Butter die Auflaufform ausstreichen. Kartoffeln, Sellerie und Apfel abwechselnd fächerartig in die Form schichten, dabei jede Schicht salzen und pfeffern.

Mit Sahne übergießen und mit Käse bestreuen. Zum Schluss gehackte Walnüsse und Butterflöckchen auf dem Gratin verteilen.

Bei 175 Grad 50-60 Minuten gratinieren, bis das Gemüse weich geworden ist.

Das Gratin eignet sich mit einem knackigen Salat als Hauptgericht, aber auch als Beilage zu Fisch und Fleisch.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)