

Apfel-Sellerie-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln – 700 g Sellerie – 700 g Äpfel – Koriander – Salz – Pfeffer – 200 ml Sahne – 150 ml Milch – 150 g Blauschimmelkäse – 2 Zwiebeln

Zubereitung:

- Kartoffeln und Sellerie schälen, je nach Größe längs halbieren oder vierteln und in schmale Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Kartoffeln und Sellerie darin anbraten
- Mit etwas Wasser ablöschen und bei milder Hitze mit Deckel garen
- Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen
- Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in Scheiben schneiden
- Ofen auf 200°C vorheizen
- Äpfel, Kartoffeln und Sellerie abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten
- Blauschimmelkäse zerkleinern und zusammen mit Milch und Sahne erwärmen bis der Käse geschmolzen ist
- Milch-Käse-Mischung über den Auflauf gießen und im Ofen ca. 25 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

