



Die KochLöffel



Seit 2013

19.10.2022 / Fredy Horisberger

Anzahl: 12 Personen
Rezeptgruppe: Hauptspeise

Kartoffel- Sellerie-Gratin

Zutaten

1200g Kartoffeln (mehlig kochend)
300 g Knollensellerie (klein)
225 g geriebener Bergkäse oder Parmesan
300 ml Vollmilch
300 ml Rahm
3 EL Semmelbrösel (Paniermehl)
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
etwas Butterflöckchen

Zubereitung

1. Eine Auflaufform (oder Portionsförmchen) mit Butter ausstreichen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben. Knollensellerie schälen, waschen und ebenfalls in feine Scheiben hobeln, zu den Kartoffeln geben.
Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
3. Geriebenen Käse dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Den Kartoffel-Mix in die vorbereitete Form geben.
4. Milch und Sahne zum Kochen bringen und über dem Kartoffel-Sellerie-Mix verteilen. Mit Semmelbröseln bestreuen und Butterflöckchen darauf geben.
5. Im vorgeheizten Backofen 180° C (Umluft: 160° C) auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde backen.