



Apfel - Sellerie - Kartoffelauflauf mit Bergkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Fleischlos, unkompliziert und preiswert. Ein gesundes Winter-Rezept für jeden Tag.

Zutaten

- 400 g geschälte Kartoffeln in dünnen Scheiben
- 300 g Knollensellerie in dünnen Scheiben
- 4 große, säuerliche Äpfel, entkernt, in dünnen Scheiben
- 1 Zwiebel, halbiert, in dünnen Scheiben
- 150 g geriebener Appenzeller, Gruyère oder alter Gouda
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Etwas Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Eine ausreichend große, ausgebutterte Auflauf Form als erste Schicht zunächst mit den Kartoffelscheiben auslegen. Einige Zwiebelscheiben verteilen, etwas salzen und pfeffern und dünn mit Reibkäse bestreuen.

Schritt2

Auf die gleiche Weise folgen schichtweise, die Selleriescheiben und die Äpfel, bis alles verbraucht ist.

Schritt3

Die Milch mit der Sahne verklappern und mit Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, geriebene

Muskatnuss würzen.

Schritt4

Über dem Auflauf verteilen und für ca. 50 min. auf der untersten Schiene in den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen garen.

Schritt5

Dazu passt ergänzend ein großer, bunter Blattsalat mit herzhaftem Dressing.

Tags: äpfel, bergkäse, sellerie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-sellerie-kartoffelauf-lauf-mit-bergkaese/>