Kartoffel – Sellerie – Apfel- Auflauf mit alten Gouda

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Fruchtig – stimmig, naturbelassen gesund, weil fleischlos, hm.....

Zutaten

- 300 g geschälte Kartoffeln in dünnen Scheiben
- 300 g Sellerieknolle in dünnen Scheiben
- 3 große Äpfel in dünnen Scheiben
- 1 Zwiebel in dünnen Scheiben
- 150 g alten Gouda, grob gerieben
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Etwas Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle. etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln, Sellerie und Äpfel in dünne Scheiben / Blättchen schneiden oder hobeln. Abwechselnd mit den Zwiebeln in eine gebutterte Auflaufform schichten. Zwischen den einzelnen Lagen salzen, pfeffern und mit etwas geriebenem Gouda bestreuen.

Schritt2

Die Milch mit der Sahne mischen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Über dem Gratin verteilen, den restlichen Gouda darüber streuen.

Schritt3

Ev. noch einige Butterflöckchen verteilen und für 50 - 55 min. bei 200 ° C auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens backen, garen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Dazu genügt mir ein großer, frischer Blattsalt mit herzhafter Brunnenkresse Vinaigrette.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-sellerie-apfel-auflauf-mit-alten-gouda/