

Staudensellerie-Kartoffel-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

1 Staudensellerie (ca. 500 g) – 1 kg Kartoffeln – 1 Zwiebel – 50 g Butter oder Margarine – 1 Knoblauchzehe – Mehl – 100 ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – 150 g geriebener Käse

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen und garen
- Den Staudensellerie waschen, die Stangen in feine Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Den Sud aufheben und beiseite stellen
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Mehl unter Rühren zugeben und mit dem Sellerie-Kochwasser ablöschen.
- Unter Rühren aufkochen lassen und nach und nach Gemüsebrühe zugießen bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
- Kartoffeln und Sellerie in eine Auflaufform geben, Sauce zugießen und den geriebenen Käse darüber verteilen
- Im Ofen bei 180°C ca. 15 – 20 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

