

Überbackener Sellerie

Zutaten für 4 Portionen:

2 große Sellerieknollen – 1 kg Kartoffeln – 2 Eier – 200 g Saure Sahne – 200 g geriebener Käse – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Sellerie schälen, in dünne Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser kochen bis er bissfest ist
- Kartoffeln waschen, schälen und garen, anschließend ebenfalls in dünne Scheiben schneiden
- Sellerie und Kartoffeln abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten
- Saure Sahne und Eier miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über Kartoffeln und Sellerie gießen
- Den Auflauf mit geriebenem Käse bestreuen und etwa 30 Minuten bei 180°C überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

