



# 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/>