



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW05 | 2020

## (Knollen-)Sellerie Apfel Kartoffel Gratin

### Zutaten

Für 4 Portionen

- 400 g Kartoffeln
- 400 g Knollensellerie
- 500 g Äpfel
- 1 Zitrone; Saft
- 30 g Butter
- 2 Essl.  
Haselnuskerne,  
gehackt
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Zimt; gemahlen
- 100 g Creme fraiche
- 200 g Sahne

### Zubereitung

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Kartoffeln und Sellerie schälen, den Sellerie in etwa Kartoffel große Stücke teilen und wie die Kartoffeln in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Äpfel waschen, je nach Größe der Kartoffeln halbieren oder vierteln, entkernen und ungeschält in 4 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sellerie und Äpfel sofort nach dem Schneiden mit etwas Zitronensaft beträufeln. Eine flache, Ofenfeste Form mit der Butter einfetten, und abwechselnd, sich leicht überlappend, Kartoffel-, Äpfel und Selleriescheiben einschichten. Dabei Äpfel und Sellerie mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln, die Nüsse darüber streuen und alles mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Die Creme fraiche mit der Sahne verrühren, darüber gießen und das Gratin auf der mittleren Schiene des heißen Ofens 40 bis 45 Minuten garen. Dabei darf es ganz leicht Farbe bekommen.