

Süßkartoffel-Sellerie-Auflauf



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	100 ml
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Süßkartoffeln / Bataten	2 Stk.
Knollensellerie / Bleichsellerie	½ Stk.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	½ Pkg.

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Sellerie schälen und in Scheiben schneiden. Eine passende Gratinform fetten. Süßkartoffeln und Sellerie einschichten. Eier, Schlag, Milch, Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und die Masse über die Kartoffeln gießen. Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 40–50 Minuten garen.

Dazu passt: Grüner Salat

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2292-Suesskartoffel-Sellerie-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at