

Rezept

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Gemüse-Gratin, am 28.06.2026

Zutaten

700 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	300 g Knollensellerie
1 Stange Lauch	4 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe	250 g Sahne
350 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
150 g Greyerzer Käse	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen, putzen und in Scheiben schneiden, ungefähr gleich groß und dick wie die Kartoffeln. Den Lauch putzen, waschen und in 3 mm dünne Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Sahne und Brühe verrühren, den Knoblauch dazupressen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Auflauf- oder Gratinform mit Butter ausfetten, dann abwechselnd Kartoffeln, Sellerie und Lauch dachziegelartig einschichten und mit Thymian bestreuen. Sahne darübergießen, den Käse darüber verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) in 50-60 Min. goldbraun backen. Evtl. gegen Garzeitende mit Pergamentpapier abdecken, damit der Käse nicht verbrennt.