

Rezept

Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Äpfeln

Ein Rezept von Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Äpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

750 g mehligkochende Kartoffeln	500 g Knollensellerie
2 Äpfel (z.B. Boskop)	4 Zweige Thymian
300 g Sahne	200 ml Milch
1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
100 g frisch geriebener Appenzeller	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und schälen. Den Sellerie schälen und in Stücke schneiden, die so groß wie die Kartoffeln sind. Beides in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Äpfel waschen, vierteln und entkernen, die Viertel quer in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen, eine große Gratinform mit Butter einfetten. Sahne und Milch in einen großen Topf gießen, den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles aufkochen und 2-3 Min. offen bei kleiner Hitze köcheln lassen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Kartoffeln, Sellerie, Äpfel und Thymian mit in den Topf geben und alles gut mischen, anschließend in die Gratinform gießen. Mit Käse bestreuen und das Gratin im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 35 Min. goldbraun backen. Prima dazu: Feldsalat.