Rezept

# Sellerie-Möhren-Gratin mit Kartoffelspaghetti

Ein Rezept von Sellerie-Möhren-Gratin mit Kartoffelspaghetti, am 10.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2** | Möhren |
| | Salz |
| **50 ml** | Sherry (ersatzweise Orangensaft) |
| **200 g** | Sahne |
| | Pfeffer |
| **1 EL** | Butter |
| **1 kg** | (vorw.) festkochende Kartoffeln |
| **2 EL** | Butter |
| **1 Bund** | Staudensellerie (ca. 700 g) |
| **3 EL** | Rosinen |
| **2** | Eier |
| | edelsüßes Paprikapulver |
| **100 g** | Mandelstifte |
| **1 TL** | Currypulver |
| | Salz |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Für das Gratin Möhren schälen und längs vierteln. Sellerie putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Gemüse in Salzwasser in ca. 10 Min. bissfest garen.

2. Ofen auf 200° vorheizen. Rosinen in Sherry einweichen. Eier und Sahne verquirlen und mit Paprika, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Gemüse in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben. Mit Eiersahne begießen, das Gemüse soll dabei nicht völlig bedeckt sein. Das Gratin im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.

3. Inzwischen für die Kartoffelspaghetti Kartoffeln schälen und in wenig Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich kochen. Währenddessen Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren kräftig rösten. Butter dazugeben, alles mit Curry bestäuben und kurz andünsten. Rosinen samt Sherry dazugeben und die Flüssigkeit einkochen lassen. Gratin aus dem Ofen nehmen, Rosinen-Mandel-Mischung darüber verteilen und das Gratin im Ofen (Mitte) noch ca. 5 Min. backen.

4. Kartoffeln abgießen und noch heiß in eine Servierschüssel pressen. Die Butter in Flocken schneiden und darauf verteilen. Kartoffelspaghetti zum Gratin servieren.