

Erdäpfel-Sellerie Auflauf

Zutaten für 4 Personen

3/4 kg Erdäpfel
1 große Sellerieknolle
50 g Butter
50 g Mehl glatt
600 ml Milch
Salz, Pfeffer
100 g Käse gerieben

Zubereitung

- Erdäpfel und Sellerie schälen und in feine Scheiben schneiden (am besten gelingt das mit einer Brotschneidemaschine in einer sehr feinen Einstellung).
- Butter in einem Topf erhitzen und schmelzen, Mehl hinzugeben und gut mit dem Schneebesen glattrühren. Mit kalter Milch aufgießen, alles gut durchrühren und aufkochen lassen. Während des Aufkochens immer wieder mit dem Schneebesen umrühren. Wenn die Sauce dick wird, ist sie fertig. Gut würzen.
- In einer Auflaufform zuerst Sellerie, dann Erdäpfeln und darauf etwas Sauce verteilen. Die Sauce muss dabei das Gemüse nicht überdecken! In dieser Reihenfolge weiter schichten. Die letzte Schicht sollte Sauce sein.
- Den Auflauf mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

TIPP: Wer mag kann zum Auflauf auch noch Kürbis hinzufügen. Diesen wenn notwendig schälen und ebenfalls fein schneiden. Abwechselnd Sellerie, Erdäpfel, Kürbis und Sauce in die Auflaufform schichten.