

## Kartoffel-Sellerie-Gratin

10 Min. plus 30 Min. backen



Vegi

### Kochanleitung



### Zutaten

- 600 g fest kochende Kartoffeln
- 1 Sellerie (ca. 500 g)
- 2 dl Vollrahm
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 4 Scheiben Toastbrot
- 50 g Butter
- 100 g gemahlene Haselnüsse  
Salz, Pfeffer

Pro Person: 45 g Fett, 12 g Eiweiss,  
45 g Kohlenhydrate, 2645 kJ (632 kcal)



**1**  
**Kartoffeln** und **Sellerie** halbieren, in eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern hobeln (ca. 1 mm dick).



**2**  
**Rahm** darübergiessen, würzen, mischen.



**3**  
**Toastbrot** in einer Schüssel zerbröckeln, flüssige **Butter** und **Haselnüsse** begeben, mischen, würzen, darüberstreuen. Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.