Kartoffel-Sellerie Gratin

Ein äußerst leckere Beilage, passt hervorragend zu Fisch, Fleisch oder Geflügel.

- 50g Walnüsse (gemahlen)
- 50g Emmentaler (gerieben)
- 4 TL Kräutersalz „Berghelden“ gemahlen
- 200g Créme Fraîche
- 50g Sahne
- 2 TL „Guad & Scharf“
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer (1 cm)
- ½ Bio-Zitrone
- 500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 200 g Sellerie
- 1 Apfel (säuerlich)
- 8 Soufflé Auflaufformen

Nüsse und Emmentaler in eine Schüssel geben und mit 2 TL ungemahlenen „Berghelden“ mischen.

Créme Fraîche, Sahne, „Guad & Scharf“ und 2 TL „Berghelden“ aus der Mühle in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen, mit geschältem Ingwer durch eine Knoblauchpresse drücken und zugeben. Zitrone waschen, trocknen, abreiben und Schale zugeben. Zitrone auspressen, 1 EL Saft zugeben und alles gut mischen. Kartoffeln und Sellerie schälen, fein reiben und zur Créme fraîche Mischung geben. Apfel waschen, vierteln, Kernhaus und Strunk entfernen, fein reiben, zugeben und gut mischen.

In die Soufflé Auflaufformen verteilen und im vorgeheizten Backofen auf 180 °C Umluft 20 Minuten backen.

Käse-Nussmischung über das Gratin verteilen und weitere 10 Minuten backen.

Tipp: Das Gratin passt zu gebratenem Fleisch, unserem „Orangen-Hähnchen“ oder einfach zu einem gemischten Salat.