

## Apfel-Sellerie-Kartoffelgratin

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Sellerie
5	grosse Äpfel
2	Rüebli
2	Zwiebeln
250 g	Gruyère
2.5 dl	Rahm
2.5 dl	Milch
	Butter für die Gratinform
	Salz
	Pfeffer
	Muskat



### Zubereitung:

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Rüebli in feine Streifen schneiden, die Äpfel entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Käse entrinden und mittelfein reiben.

Die Kartoffeln, Sellerie, Äpfel, Rüebli und Zwiebeln abwechslungsweise in eine ausgebutterte Gratinform schichten. Dabei die einzelnen Lagen mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit dem geriebenen Gruyère bestreuen.

Milch und Rahm mischen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Die gewürzte Milch-Rahm-Sauce über den Gratin geben.

Den Gratin im auf 200° C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 50 Minuten backen.