

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Kartoffel-Sellerie-Apfel-Gratin

**Zutaten:**  $\frac{1}{2}$  Zwiebel gewürfelt, 500 g Kartoffeln in Scheiben, 500 g Knollensellerie in Scheiben, 300 g säuerliche Äpfel in Scheiben, 30 g Mehl, 400 ml Milch vegan mit Sojadrink), Muskat,  $\frac{1}{2}$  EL Ingwer gerieben, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Sonnenblumenkerne grob gehackt, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Zwiebeln in Öl dünsten, Sellerie zugeben, evtl. Wasser zugeben und zugedeckt 10 min dünsten. Mehl mit Milch verrühren, unter Rühren aufkochen, 2 min köcheln lassen. Muskat, Salz, Pfeffer, Ingwer und Zitronensaft unterrühren und abschmecken. Kartoffel-, Sellerie- und Apfelscheiben abwechselnd dachziegelartig in eine Auflaufform legen, mit der Sauce begießen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Bei 170°C zunächst 15min zugedeckt und noch 5-10 min offen backen.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)