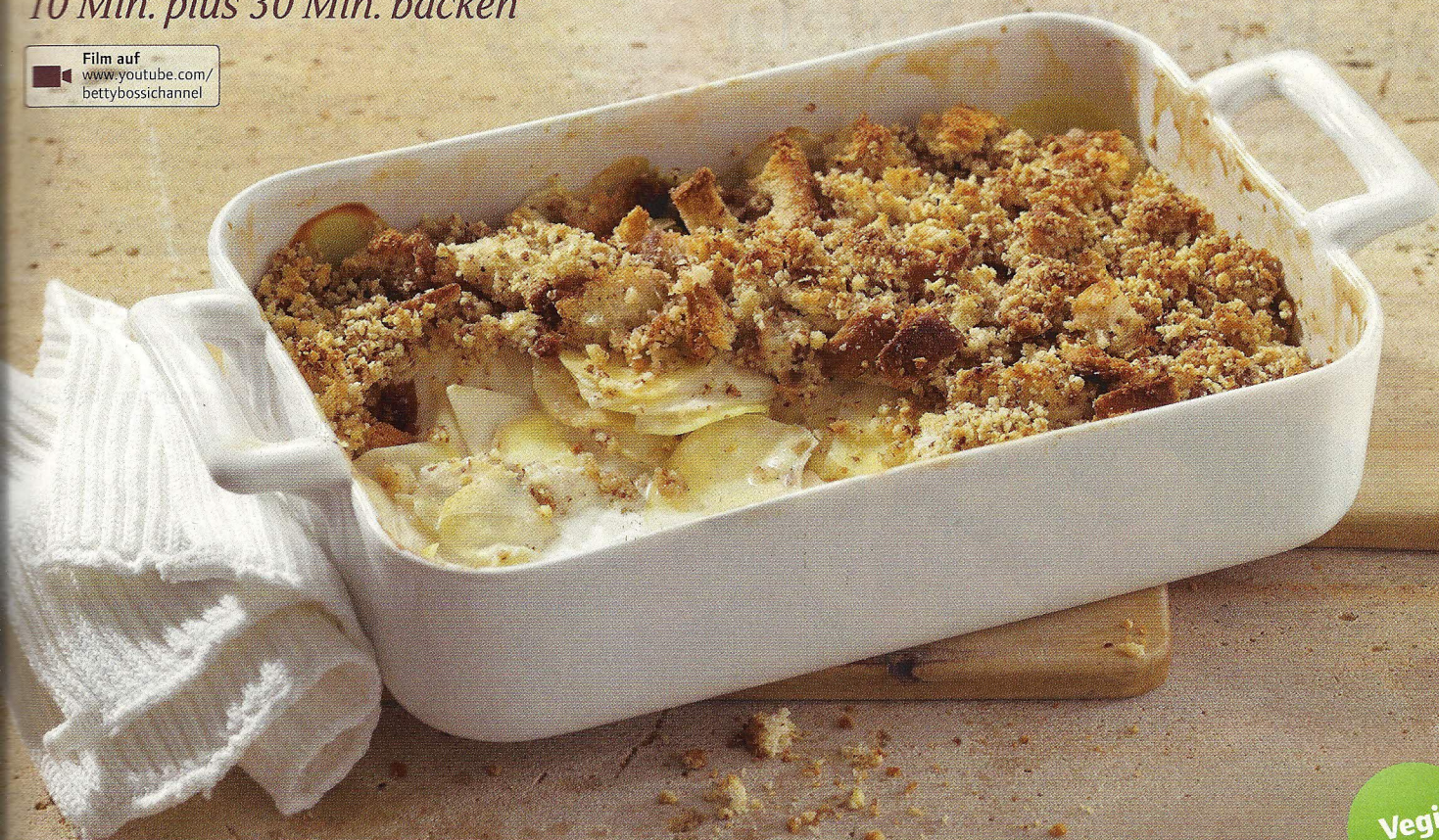


Kartoffel-Sellerie-Gratin

10 Min. plus 30 Min. backen

Film auf
www.youtube.com/
bettybossichannel



Vegi



Kochanleitung



- 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 zer-
bröckeln, flüssige **Butter** und
Haselnüsse begeben, mischen,
würzen, darüberstreuen. Ca.
30 Min. in der unteren Hälfte des
auf 200 Grad vorgeheizten Ofens
backen.

Zutaten

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

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