

Kartoffel-Möhren-Gratin

Zutaten :

800 g Kartoffeln,
2 große Möhren (ca. 150 g),
1 Stange Staudensellerie (ca. 100 g),
1 Frühlingszwiebel,
Salz,
Pfeffer,
Muskatnuß,
150 g geriebener alter Gouda,
Butter für die Form,
200 ml Weißwein,
150ml Fleischbouillon,
1 ELBlattpetersilie gehackt,
100 ml süße Sahne,
Salz,
Pfeffer,

Zubereitung :

Elektro-Ofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Karotten putzen und in schmale Streifen schneiden, Staudensellerie ebenfalls in ca. 4 cm lange dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Dann alle Zutaten lagenweise mit Gewürzen und 100g Käse in eine gebutterte Gratinform schichten. Mit Wein und Bouillon übergießen und im heißen Ofen ca. 40 Min backen. Anschließend den restlichen Käse, die Sahne und die gehackte Petersilie vermischen und über das Gratin verteilen. Das Gratin nochmals 10 Minuten im Ofen überbacken.