



Sellerie-Gratin mit Champignon-Käse-Kruste

servieren Sie dazu grünen Salat

Für 4 Portionen

1 kg Knollensellerie ♦ 2 Bund glatte Petersilie ♦ 80 g getrocknete Tomaten ♦ **Guss:** 2 ½ TL mittelscharfer Senf ♦ 2 TL Zitronensaft ♦ 200 g Sahne ♦ 1 EL Speisestärke ♦ 2 Eier ♦ Salz ♦ schwarzer Pfeffer ♦ **Kruste:** 100 g Zwiebeln ♦ 1 Knoblauchzehe ♦ 250 g braune Champignons ♦ 2 EL Olivenöl ♦ 1 TL getrockneter Thymian ♦ 125 g geriebener Emmentaler ♦

Auf Wunsch: 2 Zweige Thymian für die Garnitur

1. Sellerie schälen, grob raspeln und in Auflaufform geben. Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, grob hacken, zum Sellerie geben und leicht untermischen. Tomaten in feine Streifen schneiden und auf Sellerie-Petersilien-Mischung verteilen.

2. Für den Guss Senf, Zitronensaft, Sahne, Stärke und Eier gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Sellerie verteilen. Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen.



3. Für die Kruste Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln fein würfeln. Champignons putzen, mit feuchtem Tuch säubern, trockene Stielenden abschneiden und Pilze in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in großer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anschwitzen, Knoblauch dazupressen, Champignons zugeben und etwa 5 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

4. Champignons auf Sellerie-Mischung verteilen und mit Käse bestreuen. Gratin auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen und auf Wunsch mit Thymian garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + 30 Minuten Backzeit + 10 Minuten Wartezeit

Pro Portion: ca. 463 kcal, 1940 kJ, 22 g EW, 14 g KH, 36 g F, 1 BE

AUCH LECKER: Überbacken Sie das Gratin mit kräftigen Käsesorten wie z. B. Gruyère oder Bergkäse.