



Sellerie-Apfel-Auflauf

400g Sellerieknollen

2 EL Öl

150-200 ml Wasser

Saft einer halben Zitrone

2-3 Äpfel

2 EL geh. Haselnüsse

200 ml Sahne

1 TL Salz

1 TL Oregano

50 g Butter

unter fließendem Wasser gründlich bürsten, den Sellerie in dünne Streifen schneiden und in wenden.
und den
zufügen, zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. dünsten und in eine gefettete Auflaufform geben.
schälen und grob auf den Sellerie raspeln.
mit
verrühren und mit dem Sellerie-Apfel-Gemisch vermengen.
und
über den Auflauf streuen.
in Flöckchen daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen 20 Min. bei 180 °C überbacken.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de