



Biohof am Kolk • Gänhauk 22 • 49624 Lönigen-Angelbeck

Biohof am Kolk GbR
Gänhauk 22
49624 Lönigen-Angelbeck
Telefon: +49 152-282 450 41

info@biohof-am-kolk.de
www.biohof-am-kolk.de

Rezeptidee

Auflauf mit Kartoffel-Selleriehaube

Zutaten:

- Kartoffeln 500g
- Sellerie 500g
- Porree 2 Stg
- Wirsing 300g
- Möhren 2 Stk
- Knoblauch 2 Zehen
- Butter 100g
- Milch 80ml
- Tomatenmark 3 EL
- Tomaten gehackt 400g (Dose)
- Wasser 500ml
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Muskat
- Öl zum anbraten



Zubereitung:

Kartoffeln und ca. 300g Sellerie schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen und das Gemüse gut ausdampfen lassen. Danach Butter und Milch dazugeben und alles mit einem Stampfer fein stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Knoblauch fein hacken, Porree in feine Ringe schneiden (auch das Grün), Wirsing und Möhren klein schneiden, restlichen Sellerie in feine Stifte schneiden. Knoblauch mit Öl leicht anbraten, dann Porree, Wirsing, Möhren und Sellerie dazugeben und 3 Minuten dünsten. Tomatenmark hinzugeben und kurz anbraten. Danach mit 500 ml Wasser ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Tomaten und etwas Rosmarin dazugeben, sowie Salz und Pfeffer. Dann nochmals 15 Minuten köcheln lassen, diesmal bei kleiner Hitze und abgedeckt.

Ofen auf 200 Grad, Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsesoße in eine Auflaufform füllen. Kartoffel/Selleriepüree vorsichtig darauf verteilen.

Alles für 30-35 Minuten backen, bis eine leichte Bräunung auftritt.

Guten Appetit