

## Liebe Köch\*innen,

dieses Rezept hat die kritischen Stimmen am Baumannshof gegenüber Sellerie durch das cremige Knuspererlebnis überzeugt und das Rezept ist offiziell zum Nachmachen freigegeben. Noch ein Argument und Tipp einer Kollegin: „Wenn du deinem Kind Sellerie verkaufen willst, sag einfach da sind Flips drauf.“

Viel Spaß beim Nachkochen!  
Stefan Herbolzheimer



## Zutaten

Für eine große Auflaufform (für etwa 6 Personen)

- 4 große Kartoffeln
- ½ Kopf Sellerie (je nach Größe)
- 1 Zwiebel (etwa 80 g)
- 1 Stange Lauch
- 1 l Pflanzendrink
- 3 EL Mehl
- 1 TL Grillgewürz
- Salz, Muskat, Öl

Knusperkruste

- ½ Tüte Flips
- 50 g Semmelbrösel
- 100 g Haselnusskerne gemahlen

## Zubereitung

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Lauch in Ringe schneiden und waschen. Zwiebeln in reichlich Öl anschwitzen und sobald sie glasig sind erst das Mehl, dann das Gewürz hinzugeben, gut verrühren und 2 Minuten anschwitzen. Pflanzendrink hinzufügen, salzen, 5 Minuten köcheln lassen, bis es andickt. Dann den Lauch hinzufügen und mit geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten bei wenig Hitze ziehen lassen.

Währenddessen Kartoffeln und Sellerie schälen und in Scheiben schneiden.

In eine Auflaufform zuerst die Lauchmasse geben und anschließend abwechselnd Kartoffeln und Sellerie darauf geben. Für 20 Minuten bei 200 Grad Umluft in den Ofen.

Die Flips in einem Beutel, im Mixer oder Mörser zerkleinern und mit den restlichen Zutaten vermengen. Knuspertopping auf dem Auflauf verteilen, mit Olivenöl benetzen und weitere 25 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen fertig garen.

Sollten die Gäste nicht gleich zur Stelle sein, einfach den Ofen ausschalten. Das Gratin bleibt bis zu einer Stunde warm, ohne dass es an Qualität einbüßt.