leicht verändert aus Wohlig warme Winterküche'Readers Digest

Maronenauflauf

4 Portionen

Zutaten

400 g gegarte Esskastanien, 400 g Möhren oder Pastinaken, 2 Stangen Sellerie, 1 saurer Apfel, 100 g Creme fraîche, 120 g kräftiger Käse, 25 g gehackte Walnußkerne, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronensaft, 3 Esslöffel trockener Weißwein, 50 ml Gemüsebrühe, 0,5 Bund



Petersilie, 0,5 Teelöffel Majoran, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

- 1. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden
- 2. Möhren bzw. Pastinaken schälen und in Stifte schneiden
- 3. Sellerie waschen, putzen und klein würfeln
- 4. Auflaufform fetten, Backofen auf 220°C vorheizen
- 5. Apfel schälen, klein würfeln, mit Zitronensaft beträufeln
- 6. Zwiebel und Knoblauchzehe in 2 Esslöffel Olivenöl anschwitzen, Möhren und Sellerie zugeben und 1 Minute mitdünsten
- 7. Apfelwürfel und Kastanien zugeben und mitdünsten
- 8. Zucker darüberstreuen und leicht karamelisieren lassen
- 9. mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten zugedeckt garen lassen
- 10. Petersilie waschen und kleinhacken
- 11. Käse reiben, Walnusskerne hacken
- 12. Gewürze und Creme fraîche zum Gemüse geben und unterrühren
- 13. die Hälfte der Mischung in die Auflaufform geben, mit der Hälfte des Käses bestreuen
- 14. den Rest der Mischung in die Auflaufform geben, mit dem Rest des Käses und Walnüssen bestreuen
- 15. Auflauf mit 2 Esslöffeln Olivenöl beträufeln und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten knusprig überbacken

Zeitbedarf

45 Minuten