

Nudel-Lauch-Auflauf mit Comflakes-Käse-Kruste

450g Lauch, 300g kurze Nudeln, 4 Tomaten,
2 TL Gemüsebrühe, 1 TL Salz, 1Msp. Pfeffer,
25g Speisestärke, 150g Crème fraîche, 3 TL Senf,
150g Bunde, Comflakes zum bestreuen

Ofen auf 200°C vorheizen. Auflaufform fetten.
Lauch putzen, waschen u. in Ringe schneiden.
Nudeln u. Lauch in Form füllen u. gut mischen.
Tomaten waschen, halbieren u. 1cm groß würfeln,
gleichmäßig auf Nudel-Lauch-Mischung ver-
teilen.

200ml Wasser, Brühe, Salz & Pfeffer u. Stärke
verrühren u. aufkochen. Erst Crème fraîche,
dann Senf einrühren u. Soße anschließend
über Nudelmischung gießen.

Käse reiben. Die Hälfte des Käses, dann
die Comflakes, zum Schluß den Rest des
Käses auf den Auflauf verteilen.

45 Minuten backen, nach 35 Minuten ab-
decken u. vor'm servieren 5 Minuten im aus-
geschalteten Backofen ruhen lassen.

Kartoffel-Sellerie-Apfel-Gratin mit Thymian-Käse-Kruste

200g Schmand, 100g Sahne, Salz, 1 Zitrone,
2 Knoblauchzehen, 1 Bd. Thymian, 60g Hasel-
nüsse, 1kg Kartoffeln, 300g Apfel, 400g Knollen-
sellerie, 75g Emmentaler

Schmand, Sahne, 50ml Wasser u. 2 TL Salz
vermischen. Zitrone abtupfen u. in tiefen
Teller geben. 2 EL Zitronensaft auspressen
u. zum Schmand geben. 1 Knoblauchzehe zum
Schmand u. 1 Zehe zum Schalenabrieb pressen.
Thymianblättchen hacken u. zum Schalenabrieb
geben. Schmandmasse gut verrühren. Hasel-
nüsse hacken, 1/3 zum Schmand u. Rest zum
Schalenabrieb geben. Kartoffeln schälen, Apfel
vierteln. Ofen auf 200°C vorheizen. Sellerie putzen
und alles in große Schüssel hobeln, alles mit Schmand-
masse vermischen u. in Auflaufform 50 Min. vorbacken.
Zitr.-Thymian-Nuss-Mischung gut verrühren. Gratin
aus Ofen nehmen, Mischung darauf verteilen u. alles
mit geriebenem Käse bestreuen. 20 Min. weiterbacken.
Vor'm Servieren Gratin in abgeschalteten, geschloss-
enen Ofen 10 Min. ruhen lassen.