

## 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