Rezept der Woche

ÜBERBACKENER STANGENSELLERIE

Zutaten

400 g Stangensellerie
2 Eier
1 Becher saure Sahne
1 Tl Gemüsebrühe
100 g geriebener Käse
1 Spritzer Zitronensaft

Optional:
200 g Schnittsalat
Lieblingsdressing

Zubereitung

Die Selleriestangen sorgfältig säubern, gründlich abspülen und die hellgrünen Blätter entfernen. Einen Teil der Blättchen fein hacken und für später beiseitelegen.

Anschließend die Selleriestangen in kleinere Stücke schneiden und etwa 15 Minuten in heißer Gemüsebrühe weich garen. Danach gut abtropfen lassen, in eine Auflaufform geben und gleichmäßig mit etwas Zitronensaft beträufeln.

In einer Schüssel die Sahne gemeinsam mit den Eiern und dem geriebenen Käse zu einer glatten Masse verrühren. Danach eine Handvoll der fein gehackten Sellerieblättchen unterheben und die Mischung gleichmäßig über den Sellerie verteilen.

Den Auflauf nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C rund 15 Minuten goldbraun überbacken.

Als Beilage eignet sich hervorragend ein frischer, bunt gemischter Blattsalat mit einem Dressing nach deinem Geschmack.

Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow
www.grischower-gartengemuese.com