



Unser Rezept

DER WOCHEN

ÜBERBACKENER STANGENSELLERIE

ZUTATEN:

8 Stange/n Stangensellerie
100 ml Brühe, instant
100 g Käse in Scheiben, z.B. Gouda
etwas Salz und Pfeffer
Paprikapulver, edelsüßes
Butter

ZUBEREITUNG:

1. Die Selleriestangen vom Bund abbrechen und die Enden ca. 3 cm abschneiden. Die Stängel gut waschen und anschließend an den äußeren runden Stellen die harten Fäden mit einem Sparschäler abschälen.
2. Etwas Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, dann die Brühe hinzufügen und die Staudenstängel darin 5 min. ziehen lassen. Anschließend die Stängel abtropfen lassen, den Brühesud aber aufheben.
3. Eine feuerfeste Form etwas buttern, den Staudensellerie hineinlegen, würzen. Nun den Käse darüber verteilen und alles für 8-10 Minuten in den Backofen geben. Wenn der Käse geschmolzen ist, ist das Essen fertig. Der Käse darf aber nicht braun werden!

Dazu schmeckt gut ein krosses Stückchen Baguette, oder ein gebräunter Buttertoast oder aber eine mehlig gekochte Salzkartoffel.

Die Brühe hat den vollen Geschmack des Staudenselleriees angenommen und schmeckt halbwarm getrunken sehr delikant!

Wir wünschen einen guten Appetit

GEMÜSE  GÄRTNEREI

Florian und Claudia Prietz GbR - Nußbaumstraße 9 - 83533 Edling

www.gemuesegaertneri.com

kontakt@gemuesegaertneri.com - 0176/23949100