



Unser Rezept

DER WOCHE

SELLERIE-STEAK

ZUTATEN:

Knollensellerie
125 ml süße Sahne
1 Zitrone
Salz und Pfeffer
Muskat

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Knollensellerie schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. (Das geht sehr gut mit der Brotmaschine)
3. Scheiben mit Zitronensaft beträufeln und jeweils eine Scheibe in eine kreisrunde, ofenfeste Form legen (zum Beispiel eine Suppentasse). *ACHTUNG: Der Durchmesser der Form darf nicht viel größer sein als der der Selleriescheiben.*
4. Sahne mit den Gewürzen nach Geschmack verrühren und angießen.
5. Im Ofen etwa 20 min backen. Die Sahne wird dabei nach oben steigen und die Selleriescheiben benetzen. Sie wird dann fast vollständig verdampfen, sodass eine sämige Creme übrigbleiben wird.

Dazu passen gut Kroketten und ein frischer Salat.

Wir wünschen einen guten Appetit

GEMÜSE  GÄRTNEREI

Florian und Claudia Prietz GbR - Nußbaumstraße 9 - 83533 Edling
www.gemuesegaertnerei.com
kontakt@gemuesegaertnerei.com - 0176/23949100