



Oelsberger Gartengemüse

Unser Rezept der Woche: Überbackener Stangensellerie

Eine Beilage für 2 Personen

Zutaten

2 Becher Sauerrahm

0,5 l Gemüsesuppe

600 g Stangensellerie

2 Eier

Salz

Pfeffer

100 g Käse (gerieben)

Muskat

Cayenne-Pfeffer

Zubereitung

1. Die geputzten Selleriestangen der Länge nach halbieren, in 7 - 8 cm lange Stücke schneiden und die Selleriestangen in der Suppe ca. 5 Min überkochen.

2. Dann die Stangen gut abtropfen lassen und in eine Auflaufform schichten.

3. Anschließend den Sauerrahm mit dem Ei, dem Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Muskat und Salz verquirlen und über die Selleriestangen gießen.

4. Zum Schluss mit geriebenen Käse bestreuen und im Backofen 30 Min. hellbraun bei 200° überbacken.

5. Guten Appetit

Oelsberger Gartengemüse

Hauptstraße 25 - 56357 Oelsberg - Telefon 0151 708 22 55 8

hallo@oelsberger-gartengemuese.de

www.oelsberger-gartengemuese.de