

Gedünsteter Staudensellerie

Zutaten für 4 Portionen:

1-2 Staudensellerie – 150g Sahne – Butter – Salz – Pfeffer – 1 Eigelb

Zubereitung:

- Selleriestangen vereinzeln und gründlich waschen
- Die Blätter abschneiden und beiseite legen
- Die Stangen in etwa 5cm lange Stücke schneiden
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Selleriestücke zusammen mit etwas Salz unter Rühren anbraten
- Etwas Wasser zugeben und das Gemüse bei milder Hitze mit Deckel dünsten bis es gar ist
- Sahne und Eigelb mischen und mit Pfeffer würzen
- Die Pfanne vom Herd nehmen, die Sahnesauce untermischen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Selleriegrün fein hacken und vor dem Servieren darüber streuen
- Dazu passen Nudeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

