



Stangensellerie überbacken

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 30 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

4 Stangen Sellerie
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Sauerrahm
2 kleine Eier
100 g Hartkäse
1 Zehe Knoblauch
½ TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Selleriestangen in 2 cm große Stücke schneiden und für etwa 15 Minuten in der Gemüsebrühe köcheln lassen.

Währenddessen das Grün des Selleries sowie den Knoblauch fein hacken, den Käse reiben und anschließend mit Sauerrahm, Zitronensaft und den Eiern verrühren.

Die Selleriestücke in eine Auflaufform geben, mit der Sauce übergießen und bei 200° für weitere 15 Minuten in den Ofen geben.

Ein schnelles und würziges Gericht, das leicht z.B. um Karotten oder Kohlrabi erweitert werden kann.

VEGETARISCH | Ofengericht