



Biohof am Kolk • Gänhauk 22 • 49624 Lönigen-Angelbeck

Biohof am Kolk GbR
Gänhauk 22
49624 Lönigen-Angelbeck
Telefon: +49 152-282 450 41

info@biohof-am-kolk.de
www.biohof-am-kolk.de

Rezeptidee Überbackener Sellerie

Zutaten:

- Sellerie 1 Stk
- Zitrone 1 Stk
- Sahne 400g
- Reibekäse 100g
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Petersilie 4-5 Zweige
- 100g Speckwürfel oder 100g Räuchertofu/ veganen Speckersatz



Zubereitung:

Den Sellerie schälen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben möglichst aufrecht in eine Auflaufform legen und mit dem Saft der Zitrone überträufeln.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Sahne, 1 TL Salz, Pfeffer und etwas Muskat und dem Reibekäse zu einer Sauce verrühren. Diese über den Sellerie in die Auflaufform kippen.

Dann die Speckwürfel/die vegetarische Alternative darüber streuen und alles für 55 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen geben.

Kurz vor dem Servieren noch die gehackte Petersilie drübergeben.

Guten Appetit!