

Staudensellerie in Currysauce

Zutaten für 4 Portionen:

1 Staudensellerie – 500 ml Gemüsebrühe – 200 g Frischkäse – Currypulver – Salz – abgeriebene Zitronenschale – 1,5 EL Zitronensaft – 3 EL Mehl

Zubereitung:

- Die Staudensellerie-Stangen vereinzeln, waschen und jeweils zuerst längs, dann quer halbieren. Die Blätter beiseite legen
- Die Gemüsebrühe aufkochen und den Sellerie darin zugedeckt bei milder Hitze garen. Herausnehmen und beiseite stellen
- Das Mehl mit etwas Wasser verrühren und mit dem Schneebesen unter die Brühe mischen. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte noch einige Minuten ziehen lassen
- Frischkäse und Zitronenschale in die Sauce rühren, mit Zitronensaft, Salz und Curry abschmecken
- Die Selleriestangen in die Sauce geben und kurz aufwärmen
- Die Sellerieblätter klein schneiden und über das Gemüse streuen
- Dazu passen Pellkartoffeln, Reis oder Hirse

Wir wünschen guten Appetit!

