

Sellerie-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

1 große Sellerieknolle – Salz – Pfeffer – Muskat – 1 TL Zitronensaft – 100 g Frischkäse – 2 Eier – 2 EL geriebener Käse – 2 EL Butter

Zubereitung:

- Sellerie schälen und in gleich große Würfel schneiden. In Salzwasser garen und anschließend pürieren
- Püree mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken
- Den Frischkäse unter den Püree mischen
- Die Eier trennen und das Eigelb ebenfalls in den Püree einrühren
- Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben
- Die Sellerie-Masse in einer gefetteten Auflaufform verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und die Butterflocken darauf setzen
- Den Auflauf im Ofen bei 220°C auf mittlerer Schiene etwa 20-25 Minuten überbacken
- Dazu passt ein Salat.
- Um dieses Gericht etwas „gehaltvoller“ zu machen, können Sie ein paar Kartoffeln dazugeben: Dafür einfach Kartoffeln schälen, würfeln und zusammen mit dem Sellerie garen.

Wir wünschen guten Appetit!

