

Januar 2014

Überbackene Sellerietaler

Köstliches Rezept als vegetarisches Hauptgericht zu Salaten und/ oder Kartoffeln und Tomatensauce

VORBEREITUNGEN:

➤ **Gratinform ausfetten, Backofen auf 180 Grad vorheizen**

2 mittlere Sellerieknollen

schälen, danach in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden, evtl. daraus Halbmonde machen, Abschnitte evtl. für eine Suppe beiseite stellen

1 Becken mit Zitronenwasser

die Scheiben direkt kurz hineingeben, damit sie sich nicht verfärben, danach gut trocken tupfen

1-2 EL Bratbutter

in einer Bratpfanne warm werden lassen, danach die Selleriescheiben darin während knapp 10 Min. leicht weichlich braten, herausnehmen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

würzen

➤ in die vorbereitete Form ziegelartig einschichten

1 Becher Creme fraîche

Salz, Pfeffer

100g geriebener Sbrinz oder Greyerzer

alles zusammen mischen, danach über dem Sellerie verteilen

GRATINIEREN:

Im vorgeheizten Ofen während ca. 25 Min. goldbraun backen. Servieren.