

Rezept der Woche



Sellerie mit Käsekruste

Tipp: Passt als Beilage zu Kartoffeln, Fisch oder Fleisch. Oder einfach pur mit einem leckeren Salat genießen.

Zutaten: 4 Personen

- etwa 800 g Sellerieknolle
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- je eine Prise Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Salbei
- 2 EL Butter
- 250 ml Milch
- etwa 1 EL Mehl
- 2 Eier
- 200 g würziger Käse gerieben

Den Sellerie schälen und waschen, dann in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform mit Butter fetten, die Selleriescheiben dachziegelartig einschichten.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln dazugeben und anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Alles gleichmäßig über dem Sellerie verteilen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2 EL Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl zugeben und mit dem Schneebesen glattrühren, die Milch langsam angießen und gut rühren, damit eine Mehlschwitze entsteht. Alles aufkochen lassen und etwa 10 Minuten weiterköcheln. Dann abkühlen lassen. Die Eier trennen und die beiden Eidotter in die abgekühlte Mehlschwitze einrühren. Das Eiweiß anderweitig verwenden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Sellerie gießen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen etwa 30 min überbacken.