

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## **Staudensellerie überbacken**

**Zutaten:** 500 g Staudensellerie, Butter, Mehl, warme Milch, Parmesankäse, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Den Staudensellerie putzen, in 6 cm lange Stücke schneiden und 30 min in Salzwasser kochen. 1/8 l Kochsud zurückbehalten. Die zarten Sellerieblätter hacken.

Den Sellerie in eine feuerfeste, mit Butter ausgestrichene, Form füllen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

25 g Butter zerlassen, 1-2 EL Mehl darin anschwitzen und mit dem Kochsud aufgießen. Die Milch hinzufügen und alles unter Rühren etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer u Muskat abschmecken.

Den Staudensellerie mit dem Grün bestreuen und der Bechamelsoße begießen. 4 EL Parmesankäse darüberstreuen, Butter in Flöckchen draufsetzen und das Gemüse 10 Min überbacken.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Fr. 9 - 13 Uhr)