

Sellerieschnitzel aus dem Backofen

1	Sellerieknolle, ca. 1 kg
150 g	Emmentaler, gerieben
2,5 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer
250 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagsahne



Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Von der Sellerieknolle oben und unten einen Deckel abschneiden, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, schälen und waschen. Die Scheiben in Stifte (Pommes-Form) schneiden (läuft schnell an).

Butter in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Sellerie darin in 2 Portionen kurz anbraten, in die große braune Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Gemüsebrühe erwärmen, mit Sahne mischen.
Sahnemischung gleichmäßig über das Gemüse gießen,
geriebenen Käse darüber verteilen.

Auflaufform auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen, sofort servieren.

z.B. Nürnberger Bratwürste auf ein Backblech legen und unterhalb der Auflaufform in den Backofen schieben, ca. 12 Minuten im Ofen lassen. Kartoffeln sind dazu nicht nötig.

Tipp: Sellerieschnitzel eignen sich als Beilage,
oder als vegetarische Mahlzeit mit Baguette und gemischtem Salat