



SEDANI AL FORNO

(gebackener Stangensellerie)

für 4 Personen

Zutaten

750	g	Stangensellerie
3	EL	Butter
		Salz, gemahlener frischer Pfeffer
100	g	geriebener Käse

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Sellerie waschen, die Spitzen abschneiden.
2. Jede Stange der Länge nach halbieren und in Salzwasser 20 – 25 Minuten kochen. Anschließend abgießen und die Selleriehälften in eine Auflaufform geben.
3. Jede Hälfte mit Butter einstreichen und Pfeffer würzen. Im Ofen nochmals 15 Minuten backen.
4. 5 Minuten vor Schluss mit Käse bestreuen und nochmals in den Ofen geben.



Guten Appetit!