

## Cremiger Sellerie

Zutaten für 4 Personen:      1 kg Knollensellerie  
   2 Zwiebeln  
   5 EL Olivenöl  
   Salz  
   1 EL Weißweinessig  
   150 g Crème fraiche  
   schwarzer Pfeffer  
   3 Scheiben altbackenes Vollkornbrot  
   40 g Petersilie  
   100 g Parmesan

Die Knollen schälen und in ungefähr 2cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

In einem Topf in 2 EL Olivenöl die Zwiebeln mit einer guten Prise Salz ungefähr 10 Minuten lang andünsten.

Selleriewürfel hinzufügen, ebenso 150 ml Wasser und den Essig, Topf schließen und das Ganze ungefähr 15 Minuten lang garen.

Dann Crème fraiche hinzugeben, großzügig pfeffern.

Kurz alles noch einmal aufkochen.

Abschmecken und eventuell salzen. In eine Auflaufform geben.

Die Vollkornbrotstücken in kleine Stücke bröseln und mit fein gehackter Petersilie, frisch geriebenen Parmesan und dem restlichen Öl vermengen.

Die Brotmischung auf die gegarten Selleriewürfel verteilen und ungefähr 30 bis 35 Minuten bei 190 Grad Umluft backen.

(Edith)