

Bleichsellerie Calabrese

Zutaten:

- 1-2 Stangensellerie oder Fenchel
- Salzwasser
- 1 kl.Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauch do.
- 2 El.Olivenöl
- 2-3 Tomaten geschält in grobe Würfel
- 1 dl.Bouillon
- 1/2 Teel.Oregano Salz Aromat
- 1 dl.Bratensauce
- 1 El.Peterli fein gehackt
- 60 gr.Parmesan oder Sbrinz gerieben
- 40 gr,Butter

Zubereitung:

Den Sellerie in ca.fünf cm.lange Stücke schneiden und in viel Salzwasser gut blanchieren.Danach die Selleriestücke in eine Gratinplatte plazieren und mit folgender Sauce überziehen.Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, Tomatenwürfeli beifügen, mit Bouillon ablöschen und mit Oregano Salz und Aromat abschmecken. Tomatenwürfel Kurz aufkochen, über den Sellerie verteilen, mit Bratensauce napieren, mit Peterli und Reibkäse bestreuen und mit Butterflocken belegt im Ofen überbacken .