

Passend zum Knollensellerie, den es diese Woche gibt, haben wir das folgende Rezept nachgekocht und für superlecker befunden:

Vegetarische Sellerie-Frittata

Ihr braucht eine ofenfeste Pfanne.

Für 2 Portionen:

600 g Knollensellerie

Salz

25 g Parmesan, gerieben

6 Eier

50 ml Schlagsahne

Pfeffer

Salbei (getrocknet verwendet)

Olivenöl

Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Sellerie gut schälen und in acht Spalten schneiden.

In Olivenöl von beiden Seiten hellbraun anbraten.

Eier, Sahne, Salbei, Salz, Pfeffer und Käse verquirlen.

Die Eiersahne in die Pfanne über den Sellerie giessen, kurz stocken lassen.

Anschliessend im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 13 bis 15 min garen.

Aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!