



- Rezept der Woche -

Staudensellerie mit Schnittlauch-Dip

Zutaten für zwei Personen

- 4 Stangen Sellerie
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1TL Essig
- 1 TL Öl
- 100 g Crème Fraîche oder Frischkäse
- 1 EL Sauerrahm
- 1 Bund Schnittlauch (ca. 30 g)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Den Sellerie waschen, putzen und in lange Stifte schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln
- Crème Fraîche oder Frischkäse, Sauerrahm, Essig, Öl, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer gut verrühren, den fein geschnittenen Schnittlauch untermischen und kaltstellen
- Sellerie-Sticks mit der Schnittlauchcreme zum Dippen servieren.

Guten Appetit!