



## **Staudensellerie-Möhren-Gemüse mit Käsesoße**

800g Möhren

putzen, waschen und in schräge Scheiben schneiden.

800g Staudensellerie

ebenfalls putzen, waschen und in Stücke schneiden.

800g Kartoffeln

gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Min. garen.

1 TL Butter

Möhren in wenig kochendem Salzwasser und mit ca. 15 Min. im geschlossenen Topf dünsten.

70g Butter

Nach 5 Min. den Sellerie zufügen und mit garen.

4 EL Mehl

in einem Topf erhitzen, und

2 Tassen Milch

darin goldgelb anschwitzen und mit

2 Tassen Gemüsebrühe

und

600g Frischkäse

ablöschen.

Salz, Pfeffer und Kräutern

zufügen und in der Soße cremig rühren. Mit

1 Bund Petersilie

nach Belieben abschmecken.

waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Das Gemüse abgießen, einen kleinen Rest zur Soße geben und verrühren.

Gemüse mit Soße und Kartoffeln anrichten.

Petersilie drüberstreuen.

**Biolandhof Avena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-avena.de](mailto:info@biolandhof-avena.de)

[www.biolandhof-avena.de](http://www.biolandhof-avena.de)