

SELLERIE-FRITTATA

Allns to sien Tiet

KNOLLESELLERIE

SAISON VON AUGUST
BIS NOVEMBER

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 KG KNOLLESELLERIE
50 G PARMESAN
10 EIER (M)
100 ML MILCH
1 GESTR. TL SALZ
CAYENNEPFEFFER
3 EL OLIVENÖL
2 EL BUTTER
2 STIELE SALBEI

ZUBEREITUNG:

1. KNOLLESELLERIE WASCHEN, SCHÄLEN, HALBIEREN, IN 2 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN. IN KOCHENDEM SALZWASSER 5 – 7 MIN. GAREN. ANSCHLIEßEND IN EINEM SIEB ABTROPFEN LASSEN.
2. PARMESAN REIBEN. MIT EIERN, MILCH, SALZ UND CAYENNEPFEFFER KRÄFTIG VERRÜHREN.
3. OLIVENÖL IN EINER OFENFESTEN PFANNE ERHITZEN, SELLERIESCHEIBEN VON BEIDEN SEITEN HELLBRAUN ANBRATEN.
4. BUTTER ZUGEBEN UND SCHMELZEN. EIERMILCH ZUGEBEN UND STOCKEN LASSEN.
5. SALBEI WASCHEN, TROCKEN SCHÜTTELN, BLÄTTER VON DEN STIELEN ABZUPFEN. SALBEIBLÄTTER AUF DER EIERMILCH VERTEILEN. BEI 200°C IM BACKOFEN CA. 15 MIN. FERTIG GAREN. FRITTATA MIT EINEM PFANNENWENDER VOM RAND LÖSEN UND AUF EINEN GROßEN TELLER GLEITEN LASSEN.

