

Sellerie-Mangold-Pfännle

- ½ Sellerie (ca. 500g)
- 300g Mangold (komplett verwenden)
- 1 große, festkochende Kartoffel
- Gutes Öl
- Salz, Pfeffer
- vegetarisches Gemüsebrühpulver

Zubereitung:

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Sellerie 5 min anbraten, dann Mangold und Kartoffeln zugeben und 5 min anbraten. Mit ca. 200 ml Wasser ablöschen, Deckel drauf. Wenn der Deckel heiß ist Herd auf kleine Stufe zurückschalten. 10 – 15 min köcheln lassen (bis alles durch ist). Mit Salz, Pfeffer und vegetarischem Gemüsebrühpulver abschmecken.

Eventuell ein Schluck **Sahne** begeben und **Schnittknoblauch** kleingeschnitten oder geriebenen **Käse** darüber streuen.

Dazu passt:

Räuchertofu, Fleischküchle, Getreidebratlinge, Maultaschen, Fisch aller Art, heiße Würstchen, Räucherfleisch, Schweinesteak, Bratwurst

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de