



REZEPT DER WOCHE

01.02. bis 07.02.2021

STAUDENSELLERIE

MIT KARTOFFELN

Das brauchen Sie:

- 3 Kartoffeln (Art.-Nr. 500)
- 1 Staudensellerie
- 1 kleine Zwiebel gehackt (Art.-Nr. 400)
- 200 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer
- 1 EL Mandelmus (Art.-Nr. 7082)
- 1 EL Rapsöl (Art.-Nr. 8282)

Und so geht's:

Staudensellerie putzen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in etwa die gleichen Stücke schneiden.

In einem Topf die Zwiebel im Rapsöl anschwitzen, Kartoffeln und Staudensellerie dazugeben und ein paar Mal durchrühren. Mit der Brühe ablöschen und auf kleiner Flamme bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen.

Zum Schluss 1 EL Mandelmus unterrühren und etwas aufwallen lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen Ihnen
gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir
gerne für Sie erreichbar:

Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de

www.deckersbiohof.de

DECKERS **BIO** **HOF**