

# Gluschtigs u Chüschting

## Stangensellerie grün-weiss

**Zutaten:** 500g Stangensellerie  
40g Butter oder Margarine  
Salz  
1/8 l Wasser  
1-2 EL Crème fraîche  
Pfeffer, Zitronensaft

1. Den Stangensellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden.
2. Butter erhitzen, Sellerie darin andünsten. Salz darüber streuen, mit Wasser übergiessen und ankochen. Bei mässiger Hitze dünsten.  
Bei elektrischen Herden braucht man den Sellerie nur etwa 10-15 Min. dünsten und kann ihn noch in der Nachwärme fertig garen lassen (ca. 5-10 Min.).
3. Crème fraîche mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und zum Sellerie hinzugeben.

### Tipp:

Besonders gluschtig schmeckt dieser Stangensellerie zu gekochten Kartoffeln und geräuchertem Fisch.

**En Guete!**



**Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!**

