



Staudensellerie Möhren Pfanne

Die Zwiebeln schälen, würfeln. Knoblauch klein hacken, Karotten würfeln und Staudensellerie in daumendicke Stücke schneiden.

Die Zwiebeln in der zerlassenen Butter anbraten. Karotten, Staudensellerie und Knoblauch dazu geben und kurz anbraten.

Nun die Sahne, den Orangensaft, den klein gehackten Ingwer und den Senf in die Pfanne geben. Das Ganze für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Der Staudensellerie und die Karotten sollten noch Biss haben.

Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Am besten passt dazu Reis.



Zutaten für 2 Personen:

½	Bund	Staudensellerie
2	Stk	Karotten
1	Stk	Zwiebel, klein
1	Schuss	Orangensaft
1	TL	Senf
150	ml	Sahne
1	Stk	Knoblauchzehe
25	g	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer
		Koriander
		Zitronengraspaste