

Rezept

Gemüse à la crème

Ein Rezept von Gemüse à la crème, am 09.06.2026

Zutaten

½ l Käse-Sahne-Sauce	250 g Knollensellerie
250 g Lauch	250 g Fenchel
6 EL Gemüsebrühe	1 EL frische Thymianblättchen
2 EL gehackte Petersilie	Salz
Pfeffer	2 Eier
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Sauce zubereiten. Sellerie schälen, sehr klein würfeln. Lauch putzen, halbieren, waschen, in dünne Streifen schneiden. Fenchel waschen putzen, halbieren, ohne Strunk ca. 1 cm groß schneiden.

2. Ofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Form einfetten. Brühe aufkochen lassen. Sellerie darin ca. 1 Min. dünsten. Lauch und Fenchel zugeben, alles in 5 Min. garen. Thymian und Petersilie unterrühren, salzen, pfeffern. Gemüse in die Form geben. Sauce mit Eiern verquirlen, darüber gießen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dazu passen Pellkartoffeln und trockener Weißwein.