

Sellerieburger



1 Sellerie
1 Schalotte
1 frische Knoblauchzehe
5 g frische Petersilie
Salz / Pfeffer
400 g Hackfleisch
4 EL Frischkäse

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH 365 MINDFUL FOOD WINTER

Sellerie in 4 grobe Scheiben schneiden und im Topf in Salzwasser kochen

Schalotte und Knoblauch fein würfeln, Petersilie fein hacken, alles mit Hackfleisch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Patties formen

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Patties anbraten

Selleriescheibe mit einem Patti belegen und mit Frischkäse bestreichen, das erneut wiederholen und mit Petersilie garnieren

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

