

Apfel - Sellerie - Sauce (zu Teigwaren)

Zutaten für: 1 Rezept

1		Apfel
700	Gramm	Stangensellerie mit dem Grün
		Butter
200	ml	Halbrahm, kochfest
		Salz
		Pfeffer
70	Gramm	Parmesan; gerieben

Anleitung:

Sellerie putzen, mit den Blättern sehr fein hacken. Gemüse in der heissen Butter dünsten. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden und zusammen mit dem Rahm beifügen, würzen und zugedeckt 15 Minuten sanft köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren den Käse zur Sauce geben, nochmals aufkochen und mit den Teigwaren vermengen.