

CURRY-RAHM MIT MANDELN UND STAUDENSELLERIE



Zutaten:

500g Staudensellerie
400ml Gemüsebrühe
60g Mandelsplitter
250ml Soja Cuisine
2EI Mehl
2EL gehackte Petersilie
2 TL Currypulver
1 TL Zitronensaft
1/2TL Kurkuma
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In einer Pfanne die Mandelsplitter goldbraun anrösten. Anschließend den Sellerie waschen und das Blattgrün beiseite legen, nun in schmale Stücke schneiden. In der Gemüsebrühe kochen, er sollte noch bissfest sein. Die Gemüsebrühe abgießen und dabei auffangen.

Soja Cuisine, Salz, Pfeffer und Brühe aufkochen lassen. Mehl mit etwas Wasser glatt rühren und in den Topf dazugeben. Alles nochmals aufkochen lassen.

Sellerie und Mandeln in die Soße geben, diese nun mit Zitronensaft abschmecken.

Petersilie und Blattgrün des Selleries fein hacken und unter die fertige Soße rühren..