

## Fixes Staudensellerie-Curry

### Zutaten:

- 40 g Mandeln (ohne Schale; gestiftelt, gehackt, als Blättchen...)
- 1 Bund Stangensellerie
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100-200 g Frischkäse oder Creme Fraiche
- 1,5 TL Currypulver
- 1,5 TL Zitronensaft

### Zubereitung:

- Mandeln ohne Fett kurz in einer Pfanne rösten
- Blätter vom Sellerie abzupfen, Stangen in fingerlange, schmale Stifte schneiden und in der Gemüsebrühe bissfest kochen (ca. 10 Min.)
- Beim Abgießen die Brühe auffangen
- Butter im Topf zergehen lassen und mit Mehl kurz anschwitzen, dann die aufgefangene Brühe einrühren
- Frischkäse, Currypulver, Mandeln und den Sellerie dazugeben, noch einmal kurz aufkochen lassen
- mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und eine Handvoll kleingeschnittener Sellerieblätter draufgeben

Schmeckt sehr gut zu Kartoffeln oder Reis - pur oder kombiniert mit (Gemüse-)Bratlingen, (Veggie-)Schnitzel etc..