

Staudensellerie mit Lammkoteletts

Personenzahl	4
Zeit in Minuten	55

Zutaten	
Staudensellerie	500 g
Brühe	1 l
Tomaten	500 g
Schalotten	3
Butter	2 EL
Salz	
Pfeffer	
Knoblauchzehe	1
Lammkoteletts	
Knoblauchgewürz	
Salz	
Pfeffer	
Öl zum Braten	

Zubereitung
<p>Staudensellerie waschen, breite Stangen halbieren und in Brühe etwa 45 Minuten garen. Herausnehmen, warm stellen.</p> <p>Tomaten enthäuten und zusammen mit klein geschnittenen Schalotten in Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und zerdrückter Knoblauchzehe würzen. Auf dem Staudensellerie anrichten.</p> <p>Lammkoteletts mit Knoblauch, Pfeffer und Salz würzen, in heißem Öl kurz braten und zu dem Gemüse servieren.</p> <p>Dazu passen: Kartoffeln oder Weißbrot</p>