

## Gefüllter Knollensellerie, Schnittlauch-Staudensellerie und Kresse-Quark

Zutaten für 4 Personen:

Knollensellerie: 2 kleine Knollensellerie, 500 g  
 grobes Meersalz Schnittlauch-Staudensellerie: 2  
 Knollensellerie gegart (das Ausgehölte der  
 Zubereitung des gefüllten Knollenselleries), 1  
 Staudensellerie, 1 Bd. Schnittlauch, 30 ml weißen  
 Aceto Balsamico, 70 ml Traubenkernöl, 5 Prisen  
 Meersalz fein, 3 Umdrehungen Pfeffer aus der  
 Mühle Kresse-Quark: 100 g Quark, 1 Schale  
 Gartenkresse, 2 Prisen Meersalz, 1 EL Leinöl



Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Vierteln in ca. 1 cm breite Streife schneiden. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, den Wirsing hineingeben und 2-3 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen und eiskalt abschrecken. Gut abtropfen lassen. Die Chilis waschen, längs halbieren und Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Das Öl in einen großen heißen Wok (oder Pfanne) geben und darin die Zwiebeln mit dem Knoblauch und der Chili anbraten. Leicht bräunen lassen, dann den Wirsing untermischen und kurz mitbraten. Mit der Brühe aufgießen und geschlossen ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Anschließend mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren.