

Ebly mit grünen Erbsen und Sellerie-Püree von Dalila Zambelli



Rezept für ca. 10 Portionen

Ebly mit Erbsen

600 g	Ebly
240 g	grüne Erbsen
100 g	beleaf Butter Alternative
1 Stk.	Zwiebel, gehackt

- Zwiebeln mit den Erbsen in der Butter Alternative andünsten und abschmecken.
- Ebly in Salzwasser kochen, abgiessen und mit der restlichen Butter Alternative mischen und abschmecken.

Sellerie-Püree

250 g	Knollensellerie, kleine Würfel
1 Stk.	Schalotte, gehackt
100 g	beleaf Butter Alternative
100 g	beleaf Rahm Alternative

- Den Knollensellerie in Salzwasser kochen.
- Schalotten andünsten und Sellerie begeben.
- Mit Rahm Alternative aufgiessen und pürieren.
- Butter Alternative begeben und abschmecken.

Peperoni-Sauce

350 g	orange Peperoni, kleine Würfel
80 g	beleaf Rahm Alternative
1 Stk.	Zwiebel, gehackt
25 g	Dill
50 g	Randen Sprossen

- Peperoni und Zwiebeln in Butter Alternative andünsten.
- Rahm Alternative begeben.
- Mixen und abschmecken.

Anrichten

- Zwei runde Metallringe in zwei verschiedenen Grössen verwenden und den kleineren Ring in den Grösseren platzieren.
- Den grossen Ring 2/3 mit Ebly füllen und die Erbsen darauf verteilen.
- Mit Selleriepüree-Tropfen garnieren.
- Die Peperoni-Sauce in den kleinen Ausstecher geben, mit Dillblättern und Sprossen garnieren und servieren.