



Rezept

Gerösteter Sellerie mit Salsa verde

Tolle Knolle mit mediterranem Touch

20 Min

Aktive Zeit



90 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SELLERIE

2 Knollensellerie **Saison**

SALSA VERDE

1 Knoblauchzehe, fein geschnitten

2 Bund **Gemischte Kräuter, Peterli, Schnittlauch, Basilikum, Koriander, Pfefferminze, fein geschnitten**

2-3 EL **Rapsöl oder Olivenöl**

1 **Bio-Zitrone, abgeriebene Schale, ganzer Saft**

1 EL **Sojasauce**

4 cm **Ingwer, fein gehackt**

2 **Sardellenfilets, fein gehackt**

1 **Roter Chili, fein gehackt**

Und so wird's gemacht

1 von 2

SELLERIE

Sellerie auf einem mit Backpapier belegten Blech platzieren. In der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens ca. 1½ Stunden backen. Herausnehmen, abkühlen und schälen. Dann in feine Scheiben schneiden.

2 von 2

SALSA VERDE

Öl mit den restlichen Zutaten mischen, kurz stehen lassen. Selleriescheiben auf Tellern anrichten, Salsa darüberträufeln.

TIPP

Sardellenfilets weglassen, dann ist das Gericht vegan.