

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
international

SELLERIE-SCHEIBEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine praktische Art, das Wurzelgemüse zuzubereiten: Selleriescheiben im Backofen - so schmeckt Gemüse.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Knollensellerie	1 Zw	Rosmarin
10 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen 220° C vorheizen. Sellerie schälen - oder auch nicht - und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Olivenöl mit Salz würzen. Selleriescheiben damit gut einstreichen.
3. Scheiben auf einem Blech mit Backpapier auslegen. Rosmarinblätter darauf streuen und ca. 20 Min. backen. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken und servieren.

TIPP: Sellerie kann mit Kohlrabi ersetzt werden.