AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	international

SELLERIE-SCHEIBEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine praktische Art, das Wurzelgemüse zuzubereiten: Sellerieschеiben 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. Sellerieschеiben 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.