

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
international

SELLERIE-BURGER



KURZ VORGESTELLT

Ein schmackhafter, vegetarischer Burger, dem es an nichts, auch nicht an Fleisch, fehlt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Sellerie	4	Vollkorn-Brötchen
10 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Sellerie in runde, 1 cm dicke Scheiben schneiden. In ein großes Gefäß Olivenöl, Salz und Pfeffer geben und die Selleriescheiben marinieren. In der Pfanne 6-8 Min. oder einfacher im vorgeheizten Backofen bei 200° C während 20 Min. weich schmoren.
2. Allenfalls Zwiebelringe in der Pfanne goldig rösten und am Schluss dazugeben.
3. Die Brötchen im Backofen oder Toaster vor dem Füllen antoasten.

TIPP: Allenfalls mit Käse anreichern.