AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	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 Sellerieschеiben 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.

Rezept: Roland Trettl. Das Erlebnis Käse. Athesia Tappeiner Verlag 2015 - Foto: compactcook.com