

Gebackener Selleriesalat mit Nüssen

für vier Personen

Zutaten

400 g Sellerie
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
9 Baumnüsse
wenig Sonnenblumenöl
½ Apfel
Aceto Balsamico, wenig

Vorbereitung

Ofen auf 220° vorheizen

Zubereitung

Sellerie schälen und in etwa 1,5 cm grosse Würfel schneiden

Selleriestücke auf ein kleines, rundes Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch darüber pressen, mit dem Öl beträufeln, gut mischen und im Ofen bei 220° etwa 15 – 20 Min. backen

In der Zwischenzeit die Baumnüsse in einer Teflonpfanne leicht rösten, mit einem Pfannenboden zerdrücken

Sobald der Sellerie knapp weich ist in eine Schüssel geben, mit den Nüssen und Aceto Balsamico mischen

Abschmecken