

Bratsellerie mit Rosmarin

Ca. 1 kg Knollensellerie – Salz – 4 Zweige Rosmarin — 2 Knoblauchzehen – 4 EL Olivenöl – 40g Mandelblättchen – Pfeffer- 1 EL Butter

Den Sellerie schälen, auch an den unregelmäßig geformten Stellen alles Braune gut wegschneiden. Sellerie vierteln und mit Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Hitze auf mittlere Stufe schalten, Deckel auflegen und das Gemüse in etwa 15 Minuten knapp bissfest garen.

Sellerie abtropfen und so weit abkühlen lassen, dass man ihn anfassen kann, ohne sich zu verbrennen. In der Zeit den Rosmarin abrausen und trockenschütteln, die Nadeln abzupfen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Und jetzt auch den Sellerie in etwa 1 cm dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Mandeln einrühren und so lange braten, bis sie goldgelb sind, herausfischen. Sellerie mit Rosmarin in die Pfanne füllen und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten, bis die Selleriewürfel leicht braun sind. Dabei immer wieder durchrühren.

Knoblauch untermischen und kurz weiterbraten. Sellerie mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter mit den Mandeln unterziehen. Abschmecken und aufessen.

Guten Appetit!



Bratsellerie mit Rosmarin

Ca. 1 kg Knollensellerie – Salz – 4 Zweige Rosmarin — 2 Knoblauchzehen – 4 EL Olivenöl – 40g Mandelblättchen – Pfeffer- 1 EL Butter

Den Sellerie schälen, auch an den unregelmäßig geformten Stellen alles Braune gut wegschneiden. Sellerie vierteln und mit Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Hitze auf mittlere Stufe schalten, Deckel auflegen und das Gemüse in etwa 15 Minuten knapp bissfest garen.

Sellerie abtropfen und so weit abkühlen lassen, dass man ihn anfassen kann, ohne sich zu verbrennen. In der Zeit den Rosmarin abrausen und trockenschütteln, die Nadeln abzupfen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Und jetzt auch den Sellerie in etwa 1 cm dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Mandeln einrühren und so lange braten, bis sie goldgelb sind, herausfischen. Sellerie mit Rosmarin in die Pfanne füllen und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten, bis die Selleriewürfel leicht braun sind. Dabei immer wieder durchrühren.

Knoblauch untermischen und kurz weiterbraten. Sellerie mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter mit den Mandeln unterziehen. Abschmecken und aufessen.

Guten Appetit!

