

Sellerie aus dem Ofen

Eine ganz einfache Variante um Knollensellerie zuzubereiten. Sehr aromatisch und doch mild, ein Genuss und mal was anderes. Mit einem guten Öl, Kräutern und Salz verfeinert eine tolle Beilage.

Zutaten:

- 1 Knollensellerie ca. 1 Kg
- Olivenöl
- Kräuter
- Salz



Zubereitung:

Sellerieknolle mit einer Gemüsebürste gut mit Wasser abscrubben. Es sollten keine Erdreste mehr an der Knolle sein. Den Strunk gerade abschneiden, damit die Knolle gerade bleibt, wenn sie auf dem Gitterblech ist. Das Gitterblech mit Backpapier belegen und die Knolle draufsetzen. Bei 170° Umluft (185° Ober-/Unterhitze) ca. 2 1/2 bis 3 Stunden garen, das gilt für ca. 1 Kg. Je nach Größe kann die Garzeit kürzer oder länger dauern. Mit der Stäbchenprobe testen, ob das Gemüse gar ist, das Stäbchen sollte ganz leicht durchzustechen gehen.

Um Energie zu sparen, kann man auch zwei Knollen garen, oder noch etwas anderes zusammen mit dem Sellerie gegart werden.

Den Sellerie in Spalten schneiden mit Öl bestreichen und mit Kräutern und Salz würzen.

