



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Sellerie mit Olivenöl

Zeytinyağlı Kereviz



3 Sellerie
3 Karotten
2 Kartoffel
2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 ½ Teegläser Olivenöl
1 Dessertlöffel Zucker
2 Dessertlöffel Mehl
1 Zitrone
1 ½ Dessertlöffel Salz
2 Gläser Wasser
Zum Garnieren:
6-7 Äste Dill

- # Sellerie, Karotte und Kartoffel schälen. In einer gewünschten Form zuschneiden. Knoblauchzehen fein hacken. Zwiebel halbkreisförmig zuschneiden.
- # In den Topf nacheinander Sellerie, Karotten, Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch Schicht für Schicht einlegen.
- # Mit Salz bestreuen. Zwiebel und Knoblauch ein wenig reiben.
- # Das ganze mit Olivenöl benieseln. Deckel des Topfes schließen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen.
- # In eine tiefe Schale Zitronensaft, Wasser, Mehl, Zucker einfüllen und vermischen.
- # Auf das Selleriegemisch drübergießen. Deckel schließen. Nach dem Siedepunkt den Herd runterschalten. Weitere 25 Minuten köcheln lassen.
- # Im Topf stehen lassen bis es lauwarm geworden ist. In ein Servierteller geben. Mit klein gehackter Dill garnieren.

Tipp: Auf Wunsch kann in die Sellerie mit Olivenöl ein Teeglas Erbsen aus der Dose hinzugegeben werden.