



Selleriesalat

Kereviz Salatası



2 mittel große Sellerie
3 El Olivenöl
1 Zitrone entsaftet
1 TL Salz
3-4 Petersilienäste

- # Sellerie schälen, in fingerbreite Scheiben schneiden.
- # Ein Liter Wasser in einen Topf füllen, ein wenig Salz hinzugeben und die Sellerie hinzugeben und den Herd auf mittlere Stufe schalten.
- # Bis die Sellerie weich geworden sind kochen.
- # Dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
- # In eine ovale (kanuförmige) Salatschale die Sellerie einreihen.
- # Darauf die Soße aus Öl, Zitronensaft und Salz übergießen.
- # Im Kühlschrank zwei Stunden ruhen lassen.
- # Vor dem Servieren mit Petersilienblätter verziehren.

Tipp: Sellerie ist normalerweise eine nicht beliebte Gemüsesorte. Um den Verzehr der Sellerie beliebter zu machen, kann man es auf diese Art und Weise zu einem Salat zubereiten.