

## Salat auf Sellerie

### Für 4 Personen

1 rote Paprika	1 Bund Radieschen	1 Limette
1 Romana-Salat	1 EL Sauerampfer	1 EL Kerbel
1 EL Kresse	1 EL Schnittlauch	6 EL Olivenöl
1 EL Aceto Balsamico	4 Scheiben Sauerteigbrot	1 Sellerieknolle
Butter	Pflanzenöl	Meersalz

Paprika mit einem scharfen Sparschäler schälen. In kleine Würfel schneiden. Auf einem Teller ausbreiten, leicht salzen, etwa zwei Stunden ins Gefrierfach stellen (Paprika-Alternativen: Apfel, Birne, Weinbeeren).

Salat und Kräuter waschen, trocken schleudern, fein zupfen. Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln, mischen. Variieren Sie diese Mischung nach Belieben mit Lollo Rosso und Kräutern.

Radieschen hauchfein hobeln oder schneiden. Limette reiben, 1 halben TL Schale unter die Radieschen mengen, kalt stellen. Die Radieschen lassen sich durch Möhre oder Gurke ersetzen.

Pro Person eine dünne Scheibe Sauerteigbrot verwenden, Kruste entfernen, Brot im Öl knusprig braten, in große Stücke brechen.

Dünsten. Sellerie putzen, schälen, vier dünne Scheiben abschneiden. Etwas Wasser, Salz und Butter in einer Pfanne aufkochen. Selleriescheiben darin weich dünsten, herausholen und gut abtropfen lassen. Wer Sellerie nicht mag, kann Möhren oder Pastinaken nehmen.

Pro Person eine Selleriescheibe – möglichst warm – auf einen Teller legen. Blattsalat und Kräuter darüber geben, dann die Radieschen und Brot, zum Schluss die angefrorenen Paprika-Streusel. Mit Meersalz würzen.

test Juli 2018