

KNOLLESELLERIE MIT OLIVEN-GREMOLATA



Zutaten für 2 Portionen:

1 Knollensellerie
3 EL Olivenöl
1 EL Meersalz

Oliven-Gremolata:

80ml Pflanzenöl
100g grüne Oliven
1 Zitrone
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen.

Den Sellerie unter fließendem Wasser waschen und den Strunk knapp abschneiden. Mit Olivenöl und Salz von allen Seiten gründlich einreiben. Anschließend den Sellerie im vorgeheizten Backofen für ca 2-2,5 Stunden garen.

Die grünen Oliven halbieren und die Petersilie in feine Streifen schneiden. Jetzt nur noch mit den restlichen Zutaten verrühren.