

# GEBACKENER SELLERIE mit Paprika-Salsa & Pistazien Lecker



## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sellerieknolle ordentlich säubern, sodass keine Erde mehr daran haftet und den Wurzelansatz abschneiden. Auf der Schnittfläche die Knolle auf das Backblech stellen, mit Olivenöl einpinseln und mit Salz bestreuen. Nun das Blech in den Backofen schieben und den Sellerie 2,5 bis 3 Stunden goldbraun backen. Zu alternativen Backmethoden siehe auch den Tipp unten. Zwischendurch immer wieder Olivenöl auf die Sellerieknolle streichen und zum Schluss eine Garprobe machen. Dazu mit einem dünnen Messer in die Knolle stechen. Ist sie noch nicht durch und durch weich, nochmals weitere 10 Minuten im Backofen garen.

In der Zwischenzeit bzw. etwa 30 Minuten vor Garende mit der Zubereitung der Paprika-Salsa fortfahren. Dafür beide Paprika halbieren, entkernen und in Würfel von etwa 5 mm Größe schneiden. Die Selleriestangen in gleich große Würfel schneiden. Zitrone mit einer Feinreibe abreiben, halbieren und auspressen. Pistazien schälen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel nun Zitronensaft, Honig und Olivenöl vermengen und mit Salz sowie schwarzem Pfeffer zu einer Vinaigrette abschmecken. Paprika- und Selleriewürfel sowie Kapern, Pistazien und Petersilie in die Schüssel geben und alles vermengen.

Zum Servieren den fertig gerösteten Sellerie nach Geschmack schneiden, mit der Flüssigkeit vom Blech übergießen, nochmals salzen und mit der Paprika-Salsa garnieren.

## ZUTATEN

1 Sellerieknolle, etwa 1000 g  
80 ml Olivenöl  
1 TL Salz(flocken)

### Für die Salsa:

1 gelbe Paprika  
1 rote Paprika  
2 Stangen Staudensellerie  
30 g Kapern  
1 Bio-Zitrone  
60 g Pistazien, gesalzen und geröstet  
½ Bund Petersilie  
1 TL Honig  
Salz  
schwarzer Pfeffer

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Backpinsel,  
Schüssel, Feinreibe, Zitruspresse