



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW05 | 2022

Sellerie-Pommes mit Dip

4 Portionen

Zutaten

- 1 kg Knollensellerie
- 1 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver
- 200 g Quark
- 100 g Schmand
- ½ Bund Petersilie
- 1 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Knollensellerie schälen und in 1 cm lange Stifte schneiden.

Nach Belieben halbieren. Stifte in eine Schüssel geben, salzen und ca. 30 Minuten Wasser ziehen lassen.

Selleriestifte mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Olivenöl sowie Paprikapulver vermengen. Auf das Backblech geben und dabei so verteilen, dass sich die einzelnen Stifte nicht berühren. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten rösten.

Für den Dip Quark mit Schmand vermengen. Petersilie waschen, trocknen und in fein schneiden. Unter den Quark rühren und mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten Pommes auf Teller verteilen und den Dip dazu reichen.