

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Ofen-Sellerie mit eingelegtem Paprika & Mozzarella

Koch: Andreas Herbst

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Ofen-Sellerie

- 1 große Sellerieknolle
- Kräutersalz
- Distelöl
- 1 runder Ausstecher (Ø ca. 12 cm)

Für die Paprika-Tomaten-Sauce

- Distelöl
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Dosentomaten
- 4 eingelegte Paprika (mit Salz und braunem Zucker – alternativ: Ajvar aus dem Supermarkt)
- Kräutersalz

Für den Belag

- 1-2 Kugeln Mozzarella
- Kräuter nach Belieben (Basilikum, Schnittlauch oder Kresse)

Zubereitung

1. Für den Ofen-Sellerie zuerst die Sellerieknolle schälen, in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem großen Ausstecher ausstechen. Im Anschluss mit etwas Kräutersalz und ein paar Tropfen Distelöl marinieren, auf ein Backblech geben und bei 160° C Umluft etwa 20 Minuten im Rohr vorgaren.
2. Währenddessen für die Sauce etwas Distelöl in eine Kasserolle geben, den Knoblauch schälen, hacken und in der Pfanne im Öl glasig anbraten. Dann die Dosentomaten dazugeben und etwas einkochen lassen. Die eingelegten Paprika hacken, hinzugeben und die Sauce mit etwas Kräutersalz abschmecken.
3. Nun den vorgegarten Sellerie mit der Paprika-Tomaten-Sauce bestreichen und danach 5 Minuten bei 220° C Umluft backen. Den Mozzarella mit den Händen grob zerreißen, die Sellerie-Scheiben damit belegen und nochmals etwa 5 Minuten im Rohr fertigbacken, danach herausnehmen.
4. Zum Schluss je eine Sellerie-Scheibe mittig auf einem flachen Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.