



## GESCHMORTER STANGENSELLERIE

### Zutaten:

1	Ofenreine / Bräter
1/2	große Staude Stangensellerie
1/2	Knolle Knoblauch
10	Kirschtomaten
5	Oliven, entkernt und geviertelt
250 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Weißwein
2 EL	Zitronensaft
150 g	veganer Kräuterfrischkäse
	Salz & Pfeffer
	Olivenöl
	Schnittlauch für die Deko

### Apfel - Salsa:

1	süß-saurer Apfel
	das feine Blattgrün vom Sellerie
2 EL	Limettensaft
1	milde frische Chilischote

### Zubereitung:

Den Ofen auf 220°C Umluft/Obergrill vorheizen. Den Stangensellerie putzen, das Grün abschneiden und mit einem Messer die Fäden abziehen. Einmal in der Hälfte durchschneiden und in die Reine (Bräter) geben. Die Kirschtomaten, Knoblauchzehen samt Schale, Gemüsebrühe, Weißwein, Zitronensaft und Oliven ebenfalls mit in die Ofenform hineintun. Mit Olivenöl beträufeln, sowie mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander vermengen. Im Ofen für ca. 15 Minuten backen und zwischenzeitlich einmal durchmischen. Für die Salsa den Apfel in feine Streife schneiden und das Selleriegrün fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und die feingeschnittene Chilischote sowie Limettensaft hinzufügen.

Nun die Reine aus dem Ofen nehmen und die Selleriestangen auf einem Teller anrichten. Die Tomaten ebenfalls herausnehmen und mit der Zange leicht zerquetschen, damit der Saft über den Sellerie laufen kann. Die Schale von den Knoblauchzehen entfernen und den Knoblauch ebenso dazulegen. Anschließend den Bratensud durch ein Sieb in einen Topf gießen. Bei geringer Hitze so viel Frischkäse einarbeiten bis eine cremige Soße entstanden ist.

Zum Schluss nun die Frischkäsesoße über den Sellerie träufeln, etwas feingeschnittenen Schnittlauch darüber geben und die Apfel-Salsa darauf verteilen.



#### Tipps:

- Da der Stangensellerie relativ dünn ist besteht im Ofen immer die Gefahr das er austrocknet und holzig wird. Deshalb ist es besser, wenn man der Faserigkeit entgegenwirkt und schon vorher die Fäden abzieht. Man kann auch einen Gemüseschäler nehmen und den Sellerie einfach schälen.
- Anstelle von Weißwein kann man auch einen kleinen Schuss hellen Balsamico verwenden.
- Den Frischkäse sollte man nicht kochen lassen, ansonsten kann dieser ausflocken.

#### Abwandlungen:

- Man kann auch noch zusätzlich leicht vorgegarte Kartoffelhälften mit in die Ofenform geben.
- Anstatt des Kräuterfrischkäses könnte man auch einen neutralen Frischkäse unterrühren und noch etwas mildes Currypulver oder ein wenig Cajun - Gewürz hinzufügen.
- Zu dem Stangensellerie passt auch Estragon, einfach mit in die Ofenreine geben und dafür den Chili aus der Salsa weglassen.
- Anstelle von Apfel kann man auch frische Nektarinen oder Pfirsiche nehmen.