

Zutaten für 5 Personen:

- 250 g Bleich- Stangensellerie
  - 2 St. Pfirsich oder ähnliches Obst
  - Zitronensaft – nach Geschmack
  - 5 EL Nussöl – kaltgepresst
  - Weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- 
- 250 g Landfrischkäse
  - 2 EL Petersilie grob gehackt

Herstellung:

1. Bleichsellerie putzen, waschen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.
2. Pfirsich kurz in heißem Wasser überkochen – enthäuten und in passenden Stücken oder Spalten schneiden.
3. Sellerie und Pfirsichstücke abwechselnd in eine Schale geben und mit Zitronensaft und Öl beträufeln und pfeffern.
4. Frischkäse darüber bröseln und mit der grobgehackten Petersilie garnieren.

TIPS:

1. Dazu frischgebackenes Brot – ergibt ein herrliches Abendessen.
2. Resteverwertung: Selleriereste dünsten und mit Käse kurz überbacken.

