

Sellerie-Pommes aus dem Ofen mit Dip



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Sellerie-Pommes

- 1 kg Knollensellerie
- 1 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß

Für den Dip

- 200 g Quark
- 100 g Schmand
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 80 kcal
- 3 g Eiweiß
- 6 g Fett
- 5 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 30 Minuten zzgl. 45 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C 4D-Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für die Selleriepommes 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.
3. 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.
4. Für den Dip Quark mit Schmand vermengen. Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Unter den Quark rühren und mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen.
5. Zum Anrichten Pommes auf Teller verteilen und den Dip dazu reichen.



REISER RÄT

Ersetzen Sie das Paprikapulver durch den Abrieb einer Zitrone sowie die gehackten Blätter von zwei Zweigen Rosmarin

