

### **Stangensellerie mit Oliven**



#### **Zutaten für 2 Personen**

300 g Stangensellerie  
1 kleine Zwiebel  
½ gelbe Peperoni  
40 g schwarze Oliven  
3 Zweige Pfefferminz  
Salz, Pfeffer  
1 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft

#### **Zubereitung**

Stangen von den Fäden befreien, in 2cm grosse Stücke schneiden. Im Dampfkorbchen knapp al dente dämpfen.

Zwiebel fein hacken, Peperoni in kleine Würfel schneiden, Oliven halbieren, die Steine entfernen, Minze fein hacken.

Sellerie, Peperoni, Zwiebeln im Olivenöl ca. 2 Min. dünsten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Mit Minze und Oliven mischen.

Das Kraut des Stangensellerie kann für eine Suppe verwendet werden oder ein Teil davon mit den Stangen gedämpft und mitverarbeiten.