

# Sellerie-Scheiben gebraten



Knollensellerie  
Paprika süß gemahlen  
Muskatnuss gemahlen  
Knoblauchgranulat oder frisch  
Zwiebel getrocknet oder frisch  
Pflanzenbutter  
Salz  
Pfeffer

für 4 – 6 Scheiben  
1 Teelöffel  
1 Teelöffel  
2 Teelöffel oder 3 Zehen gepresst  
2 Teelöffel oder 1 mittlere geschnitten  
4 Esslöffel

**Knollensellerie** in 2 – 3cm dicke, runde Scheiben schneiden, beiseite stellen

**Pflanzenbutter** in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zergehen lassen, die **Gewürze**, **Knoblauch** und **Zwiebel** zugeben, alles gut durchrühren und 1 Minute braten lassen

**Selleriescheiben** in die Gewürzmischung legen und immer noch bei mittlerer Hitze 5 – 10 Minuten auf einer Seite anbraten (je nach Selleriegrösse und dicke), danach Selleriescheiben wenden und nochmals für 5 – 10 Minuten braten – fertig!