



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 87

Sellerieschnitzel mit Hummus Café de Paris

Zutaten

Für den Hummus:

100 g getrocknete weiße Bohnen (oder 1 Dose aus dem Bio-Laden)

 **2 TL Café de Paris**
1 Knoblauchzehe, grob gehackt

 **2 TL Tahina (Sesampaste)**
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

1 Handvoll Petersilie und Basilikum, grob gehackt

 **Olivenöl nach Bedarf**

 **Meersalz nach Geschmack**

1 Sellerieknolle, geschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten

 **etwas Olivenöl zum Anbraten**

 **Meersalz**

 **Schwarzer Pfeffer**

1 TL Kapern, sehr fein gehackt

Rezept

Die Bohnen über Nacht einweichen. Am nächsten Tag in frischem Wasser garen, bis sie ganz weich sind. Gut abtropfen lassen und mit den anderen Zutaten für den Hummus in eine Schüssel geben. Mit dem Stabmixer sehr fein pürieren, dabei so viel Olivenöl hinzugeben, bis eine schöne feste Creme entstanden ist. Nochmals gut abschmecken. Die Selleriescheiben in Olivenöl in einer breiten Pfanne von beiden Seiten kräftig anbraten, sie dürfen ruhig etwas Farbe annehmen. Weiter bei niedriger Temperatur garen bis sie al dente sind. Salzen, pfeffern und auf einer Platte anrichten. Den Hummus auf den Scheiben verteilen und mit den Kapern dekorieren. Dazu passt ein bunter Blattsalat oder ein Feldsalat mit Walnüssen und Minze.

Guten Appetit!