



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 94

Sellerieschnitzel Jerk

Zutaten

1 Sellerieknolle, geschält und
in dünne Scheiben geschnitten
(ca. 0.5 cm)



2 EL Olivenöl



1 EL Jerk Gewürzmischung

1 Scheibe Melone, gewürfelt

1 Handvoll Erdbeeren, in
Scheiben geschnitten
Minze nach Belieben



1 EL Balsamico, optional
Crema di Balsamico

Rezept

Die Jerk Gewürzmischung mit 2 EL Olivenöl verrühren und die Selleriescheiben darin kurz marinieren. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen, die Selleriescheiben darin anbraten und al dente garen, das dauert ca. 15 Minuten. Das Melonenfleisch würfeln, in einer Schüssel mit den Erdbeeren, der Minze und dem Balsamico vorsichtig vermengen. Auf Tellern anrichten, nach Geschmack noch etwas Crema di Balsamico und Jerk Gewürzmischung darüberstreuen.

Guten Appetit!