

# Sellerieblätter

Sellerieblätter, egal ob Schnitt- Stangen- oder Wurzel- sind sehr würzig, schmecken deutlich nach Sellerie und passen überall gut, wo auch die Sellerie-Stangen passen, in Suppen, Sugo und Salate. Sellerie ist auch geschmacksverstärkend, darum findet es sich so gut wie immer in Gemüsebrühe-Pulver und Kräutersalzen.

Kann man nicht alles frisch verbrauchen, ist der Sellerie und/ oder die -blätter getrocknet im Selleriesalz oder in der selbst angesetzten Suppenbasis sehr gut versorgt.

## Sellerie-Salz

Für Sellerie-Salz wir das Kraut getrocknet - locker im Trockenen schattig aufhängen und warten bis es zwischen den Fingern zerbröseln und zu gleichem Teil mit Salz mischen. Damit würzt man alle Suppen, Braten- oder Spaghetti-Sossen, Gemüsegerichte und Salate.

## Sandwich

Ein Super-Snack fürs Picknick ist ein Sandwich mit einer Füllung aus Gemüse-Omelett: Für ein grosses Sandwich ein Stück Peperoni, ein Stück Zucchini und eine Frühlingszwiebel (das Weisse) feinwürfelig schneiden und weich braten. Dann 2 versprudelte Eier mit dem fein geschnittenen Zwiebelgrün und einem Berg in feine Streifen geschnittenen Sellerieblättern mischen, dazu geben und alles in der Pfanne stocken lassen, einmal wenden. Knuspriges Baguette auf einer Seite mit Pesto (z.B. Rüblikraut-Pesto) auf der anderen Seite mit (scharfer) Peperoni- oder Tomatensosse bestreichen, Salatstreifen auflegen und das Omelette zwischen die Brothälfte klemmen.

