

Ofensellerie mit Spinat, Zwiebeln und Haselnüsse mit Montagnolo

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g **Montagnolo**
450 g Knollensellerie
3 EL Olivenöl
100 g Spinat
50 g Haselnüsse
1 St. rote Zwiebel
2 EL Balsamicoessig
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Sellerie waschen und schälen. Die Wurzeln abschneiden und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. 2 EL Olivenöl von beiden Seiten bestreichen und Salz darüber streuen. Circa 45 Minuten backen bis der Sellerie goldbraun und weich ist.
2. Die Haselnüsse in einer heißen Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Etwas abkühlen lassen und in Stückchen hacken. Rote Zwiebel, Spinat und Haselnüsse in einer Schüssel vermischen. Mit 1 EL Olivenöl, 2 EL Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen.
3. Den gerösteten Sellerie aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und den Salat darüber geben. Nach belieben mit einem Stück Montagnolo auf den Salat servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 1 Std. 15 Minuten.

Pro Portion ca. 1361 kJ, 324 kcal, E 12,7 g, F 28,5 g, KH 4,5 g