

# Vieux Sinzig



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## **Sellerie, Knolle mit Honig und Butter**

4 Portionen

	Sellerieknolle:
650 g	Sellerie
100 g	Honig
50 g	Butter
1 TL	Meersalz
1MS	Pfeffer, weiß

Den Sellerie unter fließendem Wasser gut bürsten. In acht Spalten schneiden. Schalen entfernen.

Auf einem gebuttertem Backblech die Selleriescheiben nebeneinander legen. Mit Butter und Honig bestreichen. Würzen.

Bei 150°C 15 Minuten garen.

Zum Servieren:

Die Scheiben auf Teller legen. Mit Butter-Honig-Karamell aus dem Gar-Blech überziehen.