

## Baskisches Selleriegericht

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Zwiebeln – 1 Paprika – 2 EL Olivenöl – 2 Tomaten – 1 Knoblauchzehe – 1 TL getrocknetes Basilikum – Salz – Pfeffer  
– 1 kg Sellerie – 1 Zitrone – 1 EL Mehl – 200 ml Gemüsebrühe – 12 schwarze Oliven – 2 EL Butter oder Margarine

### Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Paprika entkernen und in dünne Streifen schneiden
- Tomaten grob würfeln
- Knoblauch schälen
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Paprika darin anbraten
- Tomaten, zerdrückten Knoblauch und Basilikum zugeben und zusammen einige Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
- Sellerie schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden
- Wasser mit Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen und die Selleriescheiben darin 5 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen
- Ofen auf 180°C vorheizen
- Eine Auflaufform (mit Deckel) einfetten, die Selleriescheiben hineinlegen und mit Salz, Pfeffer und Mehl bestreuen
- Gemüsebrühe hinzugießen
- Tomaten-Paprika-Mischung auf den Selleriescheiben verteilen und mit den Oliven garnieren
- Butter oder Margarine in Flocken darauf setzen und mit Deckel etwa 50 Minuten backen
- Deckel abnehmen und noch einmal 10 Minuten bräunen lassen

Wir wünschen guten Appetit!

