

## Staudensellerie mit Zwiebelsauce

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Staudensellerie – 3 Zwiebeln – 3-4 Knoblauchzehen – 70 g entsteinte schwarze Oliven – 50 g Butter – 1 EL Tomatenmark – 100 ml trockener Weißwein – Salz – Pfeffer – Petersilie

### Zubereitung:

- Vom Staudensellerie den Wurzelansatz und die Spitzen entfernen. Den Rest in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und waschen
- Sellerie in kochendem Salzwasser garen, abgießen und beiseite stellen
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauch schälen und fein würfeln
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin anbraten. Knoblauch zugeben und kurz mitbraten
- Tomatenmark unterrühren, Oliven zugeben und alles mit Weißwein ablöschen.
- Die Sauce etwa 5 Minuten ohne Deckel und bei niedriger Hitze köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und zusammen mit den Selleriestücken servieren
- Dazu passen Nudeln, Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

