

SELLERIEKNOLLE „MARGHERITA“

ZUTATEN

6 

- 1 Sellerieknolle
- 200 g Bresc Tomaten salsa
- 100 g Mozzarella
- 100 g Bresc Pesto verde
- 0,5 dl Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Sellerieknolle in 6 Scheiben von etwa 0,5 cm schneiden. Die Scheiben mit dem Pesto verde bestreichen und mit dem Olivenöl vakuumieren. Den Knollensellerie Sous vide 1 Stunde bei 80 °C garen. Den Sellerie abkühlen lassen und aus dem Vakuum nehmen. Mit der Salsa belegen und mit Mozzarella bestreuen. Die Selleriepizza 12 Minuten bei 180 °C backen.