Sellerieknolle „Margherita"

Zutaten

10

- 2 Sellerieknolle
- 335 g Bresc Tomaten salsa
- 165 g Mozzarella
- 165 g Bresc Pesto verde
- 1 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.