

# Selleriescheiben mit Mangosauce



Zutaten:

1 ganzer Sellerie

2 reife Mangos

1 Zitrone

Olivenöl

Salz

Zubereitung:  
Sellerieknolle mit grober Bürste reinigen.  
Mit Meersalz und Olivenöl einreiben.  
Mango enthäuten, in Würfel schneiden  
1 Zitrone auspressen



Ofen (Unter- und Oberhitze 180 Grad  
vorheizen. Sellerieknolle 2 Stunde darin  
schmoren lassen.

(Probe: einstechen mit Gabel, wenn sie sich leicht herausziehen lässt  
ist der Sellerie gar.)

In Scheiben schneiden und Rand entfernen.

Für die Sauce die Mangostückchen mit Olivenöl, Zitronensaft pürieren und servieren