



Rezepte!

Vorschläge für Euer Gemüse Sellerie-Blätter

Wohin mit den Sellerieblättern? Getrocknet können dieser richtig gut haltbar gemacht und als Würzmittel für verschiedene deftige Gerichte verwendet werden.

Zutaten:

Sellerieblätter

Zubereitung:

Sellerieblätter von den Stielen abzupfen, waschen und z.B. in einer Salatschleuder trocken schleudern. Die Blätter auf ein sauberes Trockentuch legen, dieses als Sack zusammenschnüren und zum Trocknen an einen geeigneten Ort hängen. Nach ca. 1 Woche sind sie gut getrocknet. Ab damit in den nächsten Eintopf.

Viel Spaß beim Ausprobieren! 😊

