# Sellerie-Pizza mit Mozzarella


© Juraj Melicher / ORF (IG: toldstory.studio // FB: Toldstory Studio)

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen Vegetarisch

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Andreas Herbst

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 | großer Sellerie |
| | Kräutersalz |
| | Distelöl |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 250 G | Tomaten |
| | eingelegte Paprika |
| | Mozzarella |
| | Kräuter (Basilikum, Kresse) |

## Zubereitung

1. Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und mit einem großen Ausstecher rund ausstechen.
2. Mit Kräutersalz und Distelöl marinieren und im Rohr bei 160 °C 20 Minuten vorbraten.
3. Für die Sauce gehackten Knoblauch in Distelöl anbraten, Tomaten und klein geschnittene Paprika dazugeben und alles einkochen.
4. Mit Kräutersalz abschmecken.
5. Den vorgegarten Sellerie mit der Sauce bestreichen und 5 Minuten bei 220 °C vorbacken.
6. Mit Mozzarella belegen und ca. 5 Minuten fertig backen.

Andreas Restls Tipp: Sellerieschalen im Ofen bei 160 °C für 1 Stunde rösten, danach in ein Schraubglas geben, mit heißem Wasser bedecken und für einige Tage in die Kühlung stellen. Danach abseihen und wie Kaffee weiterverwenden.