

Rezept

# Selleriesalat mit Bottarga

Ein Rezept von Selleriesalat mit Bottarga, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Stangen zarter Staudensellerie mit Grün	<b>1 Stück</b> Gurke (ca. 200 g)
<b>200 g</b> kleine Kirschtomaten	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>4 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>1 Stück</b> Bottarga (ca. 30 g)
1/2 Bund Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Den Sellerie waschen, putzen und in sehr feine Scheiben schneiden. Selleriegrün waschen und fein hacken. Gurkenstück waschen oder schälen, der Länge nach vierteln und quer in hauchfeine Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. Zitronensaft mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einer Gabel cremig schlagen. Sellerie, Gurke und Tomaten untermischen und auf Teller verteilen. Vom Bottarga mit dem Trüffelhobel pro Portion einige Späne über den Salat hobeln.
3. Petersilie waschen, Blättchen fein hacken. Salat damit bestreut servieren.