

## Rezept

# Virgin Mary mit Selleriestick

Ein Rezept von Virgin Mary mit Selleriestick, am 10.06.2023

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>2 EL</b> Selleriesalz (nach Belieben)    | <b>1/2-1</b> kleine rote Chilischote                                 |
| <b>4 Stangen</b> Staudensellerie (mit Grün) | <b>2</b> Bio-Zitronen  |
| <b>400 ml</b> Tomatensaft                   | <b>80 ml</b> rohes Tomatenketchup (alternativ herkömmliches Ketchup) |
| <b>16</b> Eiswürfel                         |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Das Selleriesalz auf einen kleinen Teller streuen. Vier Gläser am Rand mit Wasser anfeuchten und damit in das Salz tauchen. Oder die feuchten Glasränder mit der Hälfte des Selleriesalzes bestreuen.
2. Die Chilischote waschen, putzen und grob hacken. Die Selleriestangen waschen und putzen, wenn sich dabei Fäden lösen, einfach mit abziehen. Die Stangen samt dem Grün längs halbieren und die Hälfte der Stangen für die Garnitur beiseitelegen, die andere Hälfte grob hacken.
3. Zitronen heiß waschen und abtrocknen, von der Schale mit einem Zestenreißer lange Streifen abziehen (oder mit dem Messer hauchdünn abgeschälte Schalenstücke in feine Streifen schneiden). Den Saft der Zitronen auspressen.
4. Übriges Selleriesalz, Chilischote, gehackten Sellerie und Zitronensaft mit Tomatensaft und -ketchup in einen Standmixer geben, pürieren.
5. Anrichten: Eiswürfel auf die Gläser verteilen, mit der Virgin Mary aufgießen. Beiseitegelegte Selleriestangen als Sticks zum Umrühren hineinstecken, mit der Zitronenschale garnieren.