



## REZEPT DER WOCHE

# *Selleriegemüse mit Rosinen*

---

### Zutaten

1 Bund Stangensellerie  
1-2 EL Rosinen  
1 Handvoll Walnusskerne  
1 TL Honig  
einige Stängel Petersilie  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Den Stangensellerie fein schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne andünsten.

Etwas Wasser, Salz, Pfeffer und Honig hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen.

2 EL Rosinen, gehackte Walnusskerne und fein gehackte Petersilie hinzufügen und nochmals 5-10 Min. köcheln lassen.

Das Selleriegemüse ist eine wunderbare Beilage. Dazu schmeckt z.B. Reis oder Couscous.

Guten Appetit!