



## REZEPT DER WOCHE

# Sellerie-Burger mit Pak Choi und Zwiebeln

### Zutaten

4 (Burger-)Brötchen  
4 Scheiben Knollensellerie  
1 Pak Choi  
Kreuzkümmel (Cumin)  
Chilipulver

#### Marinade/ Dip:

3 -4 EL Rapsöl, 1 EL Honig, 1 EL Sojasauce,  
1 EL Senf, 1 TL Apfelessig,  
1 gepresste Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

2 Zwiebeln  
1 EL Tomatenmark  
Salat, Asiasalat  
Apfelscheiben  
2-4 Gewürzgurken

(vegane) Mayonaise aus dem Glas

### Zubereitung

Knollensellerie schälen und in ca. 1 cm. dicke Scheiben schneiden. Diese in kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen.

Rapsöl, Honig, Sojasauce, Senf, Apfelessig, Salz, Pfeffer und gepresste Knoblauchzehe in ein hohes Gefäß oder einen Mixer geben und alles gut pürieren.

Die Selleriescheiben mit der Marinade einpinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Den Pak Choi grob schneiden und in der Pfanne in etwas Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Cumin würzen, anschließend beiseite stellen. Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Chilipulver und 1 EL Tomatenmark würzen.

Salat- und Asiasalatblätter putzen und bereitstellen.  
Apfel in ½ cm dünne Scheiben schneiden.  
Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden.

Die Brötchen halbieren und die Hälften kurz im Backofen erwärmen. Die untere Brötchenhälfte mit Mayonaise bestreichen, darauf gebratene Zwiebeln geben und mit Salat, Asiasalat und Apfelscheibe belegen. Nun das Sellerie-Steak und den gebratenen Pak Choi darauf legen. Etwas von der restlichen Marinade darüber träufeln, mit Gewürzgurken garnieren und mit der zweiten Brötchenhälfte bedecken.

Guten Appetit!