



### Zutaten:

- 1 Knollensellerie, etwa ein gutes Kilo
- 3-5 Esslöffel Leindotteröl
- 2 Teelöffel Meersalz
- 1 Teelöffel Fenchelsaat
- Eine Hand voll Wacholder
- Etwas Koriander

### Zubereitung:

1. Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen.
2. Zuerst die Sellerieknolle mit Wasser und Bürste waschen, so dass keine Erdreste mehr an der Knolle sind.
3. Den Strunk wenn nötig abschneiden. Gerade, dass der Sellerie im Ofen gut stehen kann.
4. Die Knolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder einen Bräter setzen.
5. Den Sellerie mit 1 bis 2 Esslöffel Leindotteröl einreiben. Die Knolle salzen und alles in die mittlere Schiene Ihres Backofens schieben.
6. Nach etwa 3 Stunden mit einem Stäbchen oder einer Gabel prüfen ob der Sellerie weich ist. (Bis zur Mitte der Knolle muss das ganz leicht gehen.)
7. Der Ofensellerie ist jetzt fertig und Sie können ihn in Spalten aufschneiden und servieren. Einfach nur mit Leindotteröl beträufelt und als Vorspeise oder Beilage servieren.

Einen Guten Appetit wünscht **fruchtbares**