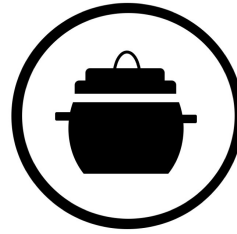


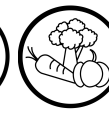
# Puntarelle mit Stangensellerie



Vorbereitung  
20 Minuten



Laktosefrei



Vegi



Glutenfrei



Vegan

4 Portionen

200g Stangensellerie  
3 Rüebli  
1 rote Peperoni  
1 rote Zwiebel  
Olivenöl

Stangensellerie, Rüebli und Peperoni waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln. Das Gemüse zusammen mit den Zwiebeln und Olivenöl in einem Wok anschwitzen und unter reduzierter Hitze braten.

500g Puntarelle  
1 Zitrone (Saft davon)  
Chilisalز

Die Puntarelle waschen und in Streifen schneiden, wobei die Blätter separat gelegt werden. Die Puntarelle zusammen mit dem restlichen Gemüse im Wok dünsten. Zum Schluss die Blätter hinzufügen, das Gemüse mit Zitronensaft ablöschen und mit Chilisalز abschmecken.

Auf heissen Tellern anrichten und geniessen.

