



Lauch, Sellerie und Oliven

- 1/2 kg Lauch
- 1/2 kg Stangensellerie
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2-3 mittlere Kartoffeln
- Saft 1 Zitrone
- 200 gr Oliven ohne Kerne

Lauch und Sellerie waschen und in mittelgrosse Stücke schneiden. Oliven während 3 Min. kochen, Wasser wegschütten, dasselbe nochmals wiederholen. So wird den Oliven der bittere Geschmack genommen. Fein geschnittene Zwiebeln im Olivenöl glasig braten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln, den Zitronensaft und 1 Tasse heisses Wasser zufügen.



Alles auf kleinem Feuer 3/4 Std. köcheln lassen.

Oliven dazugeben, weitere 10 Min. köcheln lassen, heiss servieren.