

## Stangenselleriedip mit Tortillachips

2	Stangenselleriestangen	schälen, mit dem Grün in kleinste Würfeli schneiden
4 EL	Baumnüsse	in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett kurz rösten, grob hacken
1 B.	Schnittlauch	fein schneiden
½ B.	Sauer Halbrahm	alles in einer Schüssel mischen, in einem Schüsseli anrichten
150 g	Ricotta	
	Salz	
	Pfeffer	
1 P.	Tortilla Chips	in eine Schüssel geben, mit dem Selleriedip servieren



Stangensellerie hat einen bemerkenswerten Vitamin C- Gehalt. Die knackigen Stängel werden oft roh als Vorspeise gegessen. Er lässt sich im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu zwei Wochen aufbewahren.