



Pilzpfanne auf Sellerie-Kimchi-Stampf

mit Käse und Cashewkernen



20-30min



2 Personen

Es braucht nicht immer eine ganze Speisekammer voller Zutaten, um ein leckeres Mahl zu zaubern, dafür ist diese kleine Aromenbombe der beste Beweis: Cremiger Selleriestampf wird mit geriebenem Käse, gebratenen Frühlingszwiebeln und fermentiertem Kohlgemüse, auch Kimchi genannt, verfeinert und mit schmackhaften Champignons serviert. Den letzten Schliff bekommt das Ganze durch geröstete Cashews und Sesamöl. Einfach (und) gut!

- 1 Knollensellerie ⁹
- 25g Cashewkerne ¹⁵
- 250g braune Champignons
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Kimchi
- 100g Pizzakäse ⁷
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl

- 4EL Butter ⁷
- 2EL Milch ⁷
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb


Energie 618kcal, Fett 48.5g,
Kohlenhydrate 19.2g, Eiweiß 23.3g




4. Gemüse schneiden



2. Cashews anrösten



5. Gemüse braten



3. Pilze braten

6. Fertigstellen & servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34fde9b7c74442c0438f550a41236260_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f3ffd03e145adb5d0f6f54d9f4fb82fd_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**