



Pilzpfanne auf Sellerie-Kimchi-Stampf

mit Käse und Cashewkernen



20-30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Knollensellerie ⁹
- 50g Cashewkerne ¹⁵
- 500g braune Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Kimchi
- 200g Pizzakäse ⁷
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Butter ⁷
- 4EL Milch ⁷
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Kochwasser für den Sellerie muss so großzügig gesalzen werden, damit die Knolle ihren Geschmack nicht gänzlich ans Wasser abgibt.

Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Sesamsamen (11), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 535kcal, Fett 39.3g, Kohlenhydrate 19.1g, Eiweiß 23.2g



1. Sellerie kochen

In einem großen Topf 1,2L Wasser mit 1-2EL Salz zum Kochen bringen. Den **Sellerie** vierteln, mit einem Messer schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** ins kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze abgedeckt 13-15Min. kochen lassen, bis er weich ist. Den **Sellerie** anschließend in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und im Topf warm halten.



4. Gemüse schneiden

Inzwischen den **weißen und den grünen Teil der Lauchzwiebeln** separat in feine Ringe schneiden. Das **Kimchi** in grobe Stücke schneiden.



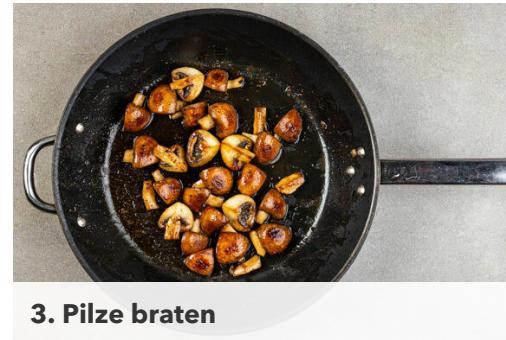
2. Cashews anrösten

Die **Cashews** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Gemüse braten

In der Pfanne 1EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die **weißen Lauchzwiebelringe** und das **Kimchi samt Flüssigkeit** dazugeben und ca. 2Min. braten.



3. Pilze braten

Die **Pilze** je nach Größe halbieren oder vierteln. In derselben Pfanne 1EL Butter bei starker Hitze schmelzen und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Die **Pilze** dazugeben und 7-9Min. unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie gar und appetitlich gebräunt sind. Mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Sellerie** mit einem Kartoffelstampfer zu einem groben **Püree** stampfen, dann den **Käse**, 4EL Milch, 3EL Butter und das **Kimchi samt Flüssigkeit** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Püree** auf Teller verteilen, die **Pilze** auf dem **Püree** anrichten, mit den **Cashews** und dem **Lauchzwiebelgrün** garnieren und mit dem **Sesamöl** beträufelt servieren.