



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!

- 2 kleine Knollensellerie ⁹
- 50g Cashewkerne ¹⁵
- 500g braune Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Kimchi
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

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

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

Energie 536kcal, Fett 38.5g,
Kohlenhydrate 19.1g, Eiweiß 25.1g



1. Sellerie kochen



4. Gemüse schneiden

4. Gemüse schneiden



2. Cashews anrösten

2. Cashews anrösten



5. Gemüse braten

5. Gemüse braten



3. Pilze braten

6. Fertigstellen & servieren

6. Fertigstellen & servieren

Den **Sellerie** mit einem Kartoffelstamper 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.