



Superfix: Pilzpfanne auf Selleriestampf

mit Kimchi und Käse



ca. 25min



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
- 400g geschnittene Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Kimchi
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{5,15}
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

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

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

Kochtipp

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

Erdnüsse (5), Milch (7), Sellerie (9),
 Sesamsamen (11), Nüsse (15). Kann
 Spuren von anderen Allergenen
 enthalten.

Energie 540kcal, Fett 40.0g,
Kohlenhydrate 19.2g, Eiweiß 23.1g



In einem großen Topf 1,2L Wasser mit 1½EL Salz zum Kochen bringen. Den **Sellerie** vierteln, mit einem Messer schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



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



Den **Sellerie** ins kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze abgedeckt 13–15 Min. kochen lassen, bis er weich ist. Den **Sellerie** anschließend in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und im Topf warm halten.



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



In einer großen 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.



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.