



Winterspecial: Schmorsellerie auf Kürbispüree

mit Blauschimmelkäse, Salbei und Nüssen



ca. 2h



2 Personen

Dieses Winteressen verspricht Behaglichkeit für Leib und Seele. Wie gemütlich doch die Zeit vergeht, wenn du den Knollensellerie liebevoll mit einer köstlichen Mischung aus Blauschimmelkäse, Wal- und Pekannüssen einsalbst und ihn dann ganz geruhsam im Ofen schmorst! Mühelos röstest du Knoblauch und Kürbis gleich mit und verwandelst sie in ein traumhaft cremiges Püree. Mit Salbeisauce beträufelt ein absoluter Traum.

- 100g Blauschimmelkäse ⁷
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 50g Pekannusskerne ¹⁵
- 1 kleiner Knollensellerie ⁹
- 1 Bio-Butternusskürbis
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Salbei
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- 2EL Butter ⁷
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Alufolie

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 997kcal, Fett 77.8g,
Kohlenhydrate 43.5g, Eiweiß 23.6g



1. Nüsse anrösten

4. Salbei braten

A crumpled piece of aluminum foil is centered on a rectangular baking tray lined with brown parchment paper. The foil is shiny and has a complex, folded texture. The tray has a thin metal rim. The background is a solid light beige color.

2. Sellerie backen

2. Sellerie backen

5. Püree zubereiten

A top-down view of a rectangular baking tray lined with parchment paper. The tray is filled with numerous small, uniform cubes of bright orange pumpkin. In the center of the tray, a single onion bulb is completely encased in a crinkled, reflective piece of aluminum foil. The tray is set against a dark, solid background.

3. Kürbis mitbacken

6. Anrichten und servieren

Den **Sellerie** in **6 Spalten** schneiden und auf dem **Kürbispuree** anrichten. Nach Belieben mit 1 Prise Salz bestreuen und mit den **Salbeiblättern** und ggf. heruntergefallener **Käse-Nuss-Mischung** garnieren. Mit der **Salbeibutter** beträufeln und servieren.