



Winterspecial: Schmorsellerie auf Kürbispüree

mit Blauschimmelkäse, Salbei und Nüssen

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.



ca. 2h



3-4 Personen

- 200g Blauschimmelkäse ⁷
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 100g Pekannusskerne ¹⁵
- 2 kleine Knollensellerie ⁹
- 2 Bio-Butternusskürbisse
- 3 Knoblauchzehen
- 10g Salbei
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- 3EL Butter ⁷
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 972kcal, Fett 75.1g,
Kohlenhydrate 43.3g, Eiweiß 23.6g



1. Nüsse anrösten

A black frying pan with a silver handle, containing several green leaves and a small amount of oil, resting on a grey surface.

4. Salbei braten

A crumpled piece of aluminum foil is centered on a rectangular sheet of brown parchment paper. The parchment paper is placed on a dark, possibly metal, surface. The foil is shiny and has a complex, irregular shape with many folds and creases. The parchment paper has a slightly textured appearance with some minor discoloration and a small white speck near the bottom left corner. The overall lighting is even, highlighting the metallic sheen of the foil and the matte texture of the parchment.

2. Sellerie backen

5. Püree zubereiten

3. Kürbis mitbacken

3. Kürbis mitbacken

6. Anrichten und servieren

Den **Sellerie** jeweils in **6 Spalten** schneiden und auf dem **Kürbispuée** 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.