



Winterspecial: Sellerie auf Kürbispüree

mit Blauschimmelkäse, Salbei und Nüssen



ca. 2h



3-4 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.

- 2 Packungen Blauschimmelkäse

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

- 4EL Butter ⁷
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Kochtipp

Allergene

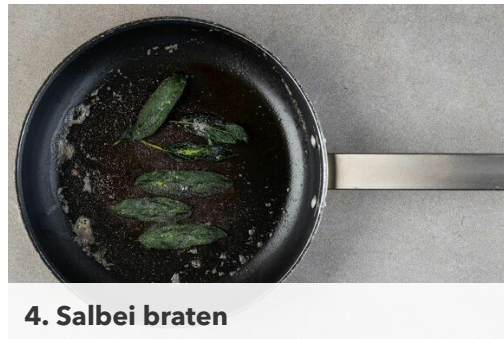
Nährwertangaben pro Portion

Energie 906kcal, Fett 69.0g,
Kohlenhydrate 40.2g, Eiweiß 23.4g



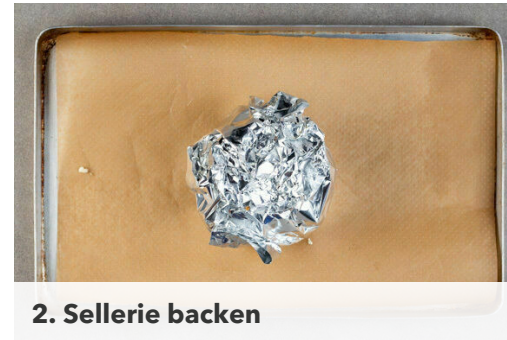
1. Nüsse anrösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Käse** und 1EL Butter in ein kleines Schälchen geben und Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Walnüsse** und die **Pekannüsse** fein hacken und in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anrösten. Die **Nüsse** mit dem **Käse**, der Butter, 2EL Honig, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Die Pfanne aufbewahren.



4. Salbei braten

Währenddessen die **Salbeiblätter** abzupfen und in der Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer bis niedriger Hitze auf jeder Seite 3-4Min. knusprig anbraten, dabei die **Salbeiblätter** mit einer Gabel leicht in das heiße Fett drücken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Salbeibutter** aufbewahren.



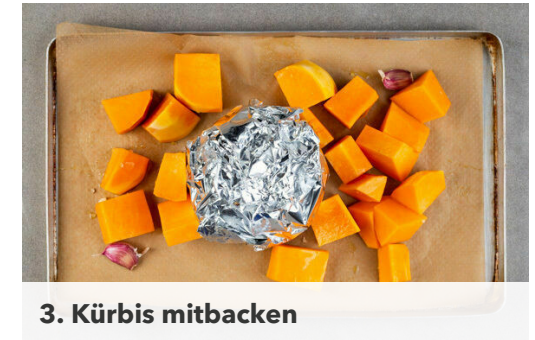
2. Sellerie backen

Den **Sellerie** mit einem Sparschäler oder scharfen Messer schälen, jeweils mit 1EL Olivenöl und 1/2TL Salz einreiben und in Alufolie wickeln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in den Ofen schieben, auch wenn dieser noch nicht ganz heiß sein sollte.



5. Püree zubereiten

Den **Kürbis** nach Ende der Backzeit in ein hohes Püriergefäß geben. Die Alufolie vorsichtig öffnen und die **Käse-Nuss-Mischung** auf dem **Sellerie** verteilen und den **Sellerie** 5-8Min. im Ofen goldbraun überbacken. Den **Knoblauch** schälen und mit dem **Kürbis**, der **Crème fraîche**, 2EL hellem Essig, 150ml warmem Wasser und 1 Prise Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.



3. Kürbis mitbacken

Den **Kürbis** schälen, halbieren und entkernen, dann in ca. 3cm große Stücke schneiden. Mit 2EL Olivenöl und 1TL Salz vermengen und nach ca. 60Min. Backzeit mit dem **ungeschälten Knoblauch** um den **Sellerie** auf dem Backblech verteilen. Den **Knoblauch** nach ca. 25Min. aus dem Ofen holen. Den **Sellerie** und den **Kürbis** weitere ca. 10Min. backen, bis das **Gemüse** sehr weich ist.



6. Anrichten und servieren

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