



## Special: Blauschimmel-Spinat-Dip

mit Ofengemüse und knackigen Selleriesticks



ca. 40min



2 Personen

Dieses Rezept kann, muss aber nicht der Auftakt eines mehrgängigen Festmahls werden. Denn eigentlich würden wir uns am liebsten schon an dem himmlischen Blauschimmelkäse-Dip satt essen! Mit Spinat, Schalotten und Crème fraîche veredelt, ist es schwer, die Finger davon zu lassen. Apropos Finger: Die Auswahl an essbarem Besteck besteht zwischen knackigem Sellerie oder im Ofen geröstetem Kürbis und Brokkoli. Eine Schlemmerparty!

## Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- 1 Butternusskürbis
- 100g Babyspinat
- 2 Stangensellerien<sup>9</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 Packung Blauschimmelkäse<sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 742kcal, Fett 55.3g, Kohlenhydrate 33.3g, Eiweiß 23.7g



**1. Gemüse schneiden**

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, dann den **Strunk** ggf. schälen und in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Den **Kürbis** schälen und vierteln, dabei mit einem Löffel entkernen und in ca. 7cm lange, pommesartige Stifte schneiden.



**4. Spinat garen**

Den **Knoblauch** und die **Schalotte** schälen und fein würfeln, dann in einem kleinen Topf mit 1EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. glasig anschwitzen. Den **Spinat** portionsweise in den Topf geben und 3-4Min. garen, bis er zusammengefallen und die Flüssigkeit verdampft ist.



**2. Gemüse rösten**

Den **Kürbis** und den **Brokkoli** mit jeweils 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und auf je einer Seite eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs 18–24Min. im Ofen rösten, bis das **Gemüse** gar, aber noch bissfest ist. Den **Brokkoli** ggf. schon nach ca. 12Min. Backzeit aus dem Ofen nehmen.



**5. Dip zubereiten**

Den **Käse** mit den Händen über dem Topf zerkrümeln, dann die **Crème fraîche** einrühren und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Den **Dip** mit einer kräftigen Prise Pfeffer würzen.



**3. Gemüse schneiden**

Den **Spinat** grob schneiden. Den **Sellerie** längs halbieren und in ca. 7cm lange, pommesartige Stifte schneiden.



**6. Anrichten und servieren**

Den **Blauschimmel-Spinat-Dip** in eine Schale geben und mit dem **Brokkoli**, dem **Kürbis** sowie dem **Sellerie** anrichten und servieren.