



Special: Blauschimmel-Spinat-Dip

mit Ofengemüse und knackigen Selleriesticks



ca. 40min



3-4 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

- 2 Brokkoli
- 2 Butternuskürbisse
- 200g Babyspinat
- 3 Stangensellerien 9
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 Packungen Blauschimmelkäse 7
- 2 Becher Crème fraîche 7

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter 7
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer 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 739kcal, Fett 55.3g, Kohlenhydrate 32.7g, Eiweiß 23.6g



1. Gemüse schneiden

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



2. Gemüse rösten

Den **Kürbis** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen. Den **Brokkoli** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech ebenfalls mit 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen. Das **Gemüse** 18-24Min. im Ofen bissfest rösten. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen. Den **Brokkoli** ggf. ca. 6Min. früher aus dem Ofen nehmen.



3. Gemüse schneiden

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



4. Spinat garen

Den **Knoblauch** und die **Schalotten** schälen und fein würfeln, dann in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter und 1 kräftigen 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.



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 1/2TL Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

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