



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!

- 2 Brokkoli
- 2 Butternusskürbisse
- 200g Babyspinat
- 3 Stangensellerie⁹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 Packungen Blauschimmelkäse⁷
- 2 Becher Crème fraîche⁷

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf

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

Energie 739kcal, Fett 55.3g,
Kohlenhydrate 32.7g, Eiweiß 23.6g



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, pommeeartige Stifte schneiden.



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.



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



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.



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.



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