Rezept

Selleriepüree mit Thymianwalnüssen

Ein Rezept von Selleriepüree mit Thymianwalnüssen, am 28.04.2024

Zutaten

1 Knolle	Sellerie (ca. 1,5 kg)
40 g	Walnusskerne
4 Zweige	Thymian
2-3 EL	Sahne
	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
1	Knoblauchzehe
120 g	Butter
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Sellerie schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Selleriewürfel in einen Topf mit ausreichend Wasser geben, aufkochen, salzen und zugedeckt in 15-20 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen.

2. Inzwischen Walnüsse grob hacken. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

3. Sellerie in ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und mit einem Pürierstab cremig pürieren, dabei nach und nach 80 g Butter in Stückchen dazugeben. Die Sahne unterziehen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In eine Schüssel geben und zugedeckt warm halten.

4. Übrige Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen. Darin den Knoblauch andünsten, Thymian und Walnüsse dazugeben, kurz mitdünsten. Alles über dem Püree verteilen und servieren.