

Rezept

Gratinierter Gorgonzola-Staudensellerie

Ein Rezept von Gratinierter Gorgonzola-Staudensellerie, am 12.09.2024

Zutaten

1 kg Staudensellerie	4 EL Rosinen
Salz	2 Schalotten
200 g Gorgonzola	2 1/2 EL Butter
200 g Sahne	Pfeffer
Chilipulver	Staudenselleriegrün (ersatzweise 1/4 Bund Petersilie)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Den Staudensellerie waschen und putzen. Das Grün beiseitelegen, die Stangen in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Mit den Rosinen in kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt 6-8 Min. garen. In ein Sieb abgießen, das Kochwasser auffangen.
2. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen. Schalotten schälen und fein würfeln. Gorgonzola in Stücke schneiden. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin goldgelb andünsten. Sahne und 100 ml Kochwasser zugießen und offen bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen lassen. Den Gorgonzola unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
3. Die Form mit 1/2 EL Butter fetten. Sellerie und Rosinen darin verteilen und mit der Gorgonzolasahne übergießen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 200°) in 15-20 Min. gratinieren. Das Selleriegrün fein hacken und über das Gratin streuen.