

Rezept

# Gratinierter Gorgonzola-Staudensellerie

Ein Rezept von Gratinierter Gorgonzola-Staudensellerie, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> Staudensellerie	<b>4 EL</b> Rosinen
Salz	<b>2</b> Schalotten
<b>200 g</b> Gorgonzola	<b>2</b> 1/2 EL Butter
<b>200 g</b> 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.