

Rezept

Sellerie-Nuss-Aufstrich

Ein Rezept von Sellerie-Nuss-Aufstrich, am 27.04.2024

Zutaten

300 g Knollensellerie	Salz
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	100 g Walnusskerne
50 g Parmesan	180 ml Olivenöl
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Sellerie schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Sellerie in einen kleinen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. ½ TL Salz und Zitronensaft zugeben, aufkochen lassen und in 10-15 Min. garen. Den Kochsud abgießen, das Gemüse auf der ausgeschalteten Herdplatte kurz ausdämpfen, anschließend abkühlen lassen.
2. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten, bis sie duften. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Käse fein reiben. Nüsse fein hacken. Sellerie fein pürieren, Nüsse, Käse und Öl langsam unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.