

## Rezept

# Selleriepüree mit gebackenen Tomaten

Ein Rezept von Selleriepüree mit gebackenen Tomaten, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>1 Stück</b>	Knollensellerie (ca. 300 g)	<b>300 g</b>	vorwiegend festkochende Kartoffeln
<b>2 Zweige</b>	Thymian (ersatzweise ½ TL getrockneter)	<b>1</b>	Lorbeerblatt
	Salz	<b>4</b>	Tomaten
<b>40 g</b>	Walnusskerne	<b>½ Bund</b>	Petersilie
	Pfeffer	<b>1-2 EL</b>	Olivenöl (+ Öl für das Blech)
<b>50 ml</b>	Milch	<b>1 EL</b>	Butter
	frisch geriebene Muskatnuss		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Das Selleriestück und die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abstreifen und mit Sellerie, Kartoffeln und Lorbeerblatt in einen Topf geben. Alles knapp mit Wasser bedecken, leicht salzen und aufkochen. Die Sellerie-Kartoffeln-Mischung zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. weich kochen.
2. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Öl bestreichen. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und quer halbieren. Mit den Schnittflächen nach oben auf ein geöltes Blech setzen.
3. Nüsse fein hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Nüsse und Petersilie mischen, salzen und pfeffern. Die Mischung auf den Tomaten verteilen. Tomaten mit Olivenöl beträufeln und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
4. Kartoffel-Sellerie-Mischung abgießen und bei schwacher Hitze im Topf ausdampfen lassen. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat erhitzen. Kartoffelmischung mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Dann mit dem Schneebesen cremig rühren, dabei die Milchemischung nach und nach dazugeben. Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebackenen Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit dem Püree servieren.