Rezept

Staudensellerie mit Frischkäse

Ein Rezept von Staudensellerie mit Frischkäse, am 26.04.2024

Zutaten

100 g	Doppelrahm-Frischkäse
	1-2 EL Walnusskerne
1 Prise	edelsüßes Paprikapulver
50 g	Bündner Fleisch in hauchdünnen Scheiben (ersatzweise Bresàola)
2 EL	Sahne
1 TL	fein geschnittenes Basilikum
4	dicke Stangen Staudensellerie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit der Sahne verrühren. Die Walnusskerne fein hacken. Mit Basilikum und Paprika unter den Frischkäse ziehen. Die Käsecreme in zwei Dipschälchen verteilen.

2. Den Staudensellerie waschen und putzen. Harte Fäden von der Außenseite abziehen oder die Außenseite mit einem Sparschäler schälen. Die Stangen einmal quer und einmal längs halbieren.

3. Die Selleriestangen portionsweise mit dem Bündner Fleisch und der Frischkäsecreme anrichten.