

Rezept

# Wurzelgemüse-Pfännchen

Ein Rezept von Wurzelgemüse-Pfännchen, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>3</b> Möhren	<b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 300 g)
<b>1 Stange</b> Lauch	Salz
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>450 g</b> Emmentaler oder Bergkäse
<b>100 g</b> Crème fraîche	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1/4 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>60 g</b> Haselnussblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhren und den Sellerie schälen und in dünne Streifen schneiden oder hobeln (das geht am besten mit der Küchenmaschine). Den Lauch putzen und waschen, zuerst in 5 cm lange Stücke und diese längs in feine Streifen schneiden.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und das vorbereitete Gemüse darin in ca. 2 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen (nach Belieben mit Küchenpapier trocken tupfen).
3. Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Käse in Stücke oder Streifen schneiden, dabei die Rinde entfernen. Das Gemüse mit der Crème fraîche und den Zwiebelstreifen mischen, die Hälfte des Käses unterheben und mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver kräftig würzen.
4. Die Gemüsemischung in die Pfännchen geben, den restlichen Käse und die Nussblättchen darüber verteilen. Im heißen Gerät ca. 5 Min. garen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.