Rezept

Zimtwürziges Gemüse mit Raclette und Walnüssen

Ein Rezept von Zimtwürziges Gemüse mit Raclette und Walnüssen, am 20.05.2025

Zutaten

2	größere Köpfe Radicchio
1	feste Birne
	frisch gemahlener Pfeffer
3 EL	Walnusskerne
4 Scheiben	Raclettekäse (à 50-60 g)
2	kleine Stangen Staudensellerie
	Salz
	Zimtpulver
1 Schuss	trockener Weißwein (ersatzweise Wasser)
	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 22 g F, 16 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Form (z. B. Quicheform) mit Öl auspinseln. Äußere Blätter vom Radicchio entfernen. Radicchio halbieren und in 2-3 cm breite Spalten schneiden. Bei den Spalten den Strunk so wegschneiden, dass die Blätter jeweils noch ein wenig zusammenhängen. Die Spalten nebeneinander in die Form legen.

2. Die Selleriestangen putzen, entfädeln, waschen und sehr klein würfeln oder raspeln. Die Birne vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Birnenviertel in Würfel schneiden.

3. Die Selleriestückchen und Birnenwürfel über die Radicchiospalten streuen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 Prise Zimtpulver bestreuen. Die Walnusskerne mit einem scharfen, schweren Messer grob hacken.

4. Den Schuss Weißwein seitlich zum Gemüse gießen und den Raclettekäse auflegen. Alles im heißen Ofen ca. 15 Min. überbacken, dabei nach ca. 10 Min. die Nüsse aufstreuen. Anschließend das Ofengemüse kurz ruhen lassen und mit schwarzem Pfeffer übermahlen servieren.