Gebackener Sellerie mit Kartoffelpüree

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Knollensellerie	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Olivenöl	2 EL
Honig	2 TL
Salz	
Petersilie, frisch	20 g
Kapern	2 EL
Bio Zitronen	1 St.
Haselnusskerne, ganz	4 EL
Milch	200 ml
Butter	80 g
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 25 Min. garen. Sellerie schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zu Kartoffeln in den Topf geben und ca. 5 Min mitgaren. Anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

2. Sellerie auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Thymian waschen, trocken schütteln und mit auf das Backblech geben. Mit 1 EL Olivenöl und 1 T L Honig beträufeln. Sellerie salzen und im Ofen ca. 10–15 Min. goldbraun rösten.

3. Währrenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Kapern ebenfalls grob hacken. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Haselnüsse darin ca. 3 Min. goldbraun rösten. Haselnüsse grob hacken. In einer Schüssel Kräuter, Kapern, Zitronenschale, Haselnüsse mit 1 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, 1 TL Honig, Salz und Pfeffer vermengen.

4. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen. Milch und Butter zugeben. Mit einem Handrührgerät mit Knethacken zu einem cremigen Püree vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

5. Gebackener Sellerie aus dem Ofen nehmen. Mit cremigen Kartoffelpüree und Kräuter-Topping servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	511 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	28 g