



Im Ganzen gebackener Sellerie aus dem Ofen

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knollensellerie	1 St.
Öl	6 EL
Salz	
Haselnusskerne, ganz	200 g
Butter	4 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Thymian, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST
Stabmixer/ Pürierstab

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sellerie gründlich waschen, mit 2 EL Öl einreiben und salzen. Sellerie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 90 Min. backen.
2. Inzwischen eine Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und Haselnüsse unter Schwenken fettfrei ca. 5–7 Min. goldbraun rösten. 2 EL Haselnüsse beiseitestellen, übrige Haselnüsse in ein hohes Gefäß geben und mit kochendem Wasser aufgießen, ca. 45 Min. ziehen lassen. Haselnüsse abgießen und Wasser auffangen.
3. In einer Pfanne Butter bei niedriger Stufe ca. 2 Min. leicht bräunen lassen. Braune Butter zu den Haselnüssen geben und zusammen mit Öl und 5 EL Haselnusswasser fein pürieren. Haselnusscreme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
4. Im Ganzen gebackenen Sellerie aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Selleriescheiben mit Haselnusscreme, gerösteten Haselnüssen und frischen Thymianblättern garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	562 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	54 g