

Überbackener Selleriepüree mit Rahmspinat

Zutaten für 4 Portionen:

Püree: 1,2kg Knollensellerie – 200g geriebener Käse – 250ml Milch – 25g Butter – 2 rote Zwiebeln – Muskatnuss – Pfeffer – Salz – Gemüsebrühe - *Spinat:* 1kg Spinat – 2 Schalotten – 1Knoblauchzehe – 40 g Butter – 400 ml kalte Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – 20 g Mehl – Salz – Pfeffer – Muskatnuss

Zubereitung:

- Spinat putzen, die Wurzeln abschneiden und gründlich waschen. Trocken schleudern und beiseite stellen
- Sellerie schälen, in kleine Stücke schneiden und in wenig Gemüsebrühe garen
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Gemüsebrühe abgießen und die Selleriewürfel mit Butter und Milch zu Püree stampfen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Zwiebeln untermischen
- Püree in eine gefettete Auflaufform geben, mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 15 Minuten bei 200°C im Ofen überbacken
- In der Zwischenzeit für den Spinat Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Butter in einem großen Topf zerlassen und beides darin glasig dünsten
- Gemüsebrühe, Sahne und Mehl zugeben und unter ständigem Rühren (Schneebeisen) aufkochen. Offen 1 Minute kochen, dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Spinat zugeben und unter Rühren kochen bis er zusammengefallen ist. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen
- Um das Gericht nahrhafter zu gestalten, einfach ein paar Kartoffeln zusammen mit dem Sellerie garen und zerstampfen

Wir wünschen guten Appetit!

