



Selleriepüree mit Käse & Blumenkohl

Zeit: 40 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- Selleriepüree
- 100 g Butter
- 2 große Knollensellerie
- 700 ml Gemüsebrühe
- Prise Salz
- Prise Pfeffer schwarz a. d. Mühle
- Etwas Zitronensaft
- 400 g [Alma Sonnenschatz](#), gewürfelt
-
- Nussbutter

- **4 EL** Butter
-
- **Blumenkohl**
- **2–3 EL** Olivenöl
- **1** Blumenkohl
- **1** Knoblauchzehe
- **Prise** Salz
- **Prise** Pfeffer schwarz a. d. Mühle
- **Etwas** Schale einer Bio-Zitrone
- **Handvoll** Pinienkerne geröstet
- **Etwas** Paprikapulver, geräuchert süß
- **4 EL** Butter
- **Handvoll** Petersilie, grob gehackt
- **Handvoll** Granatapfelkerne

Zubereitung

1. Den Käse in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die Sellerie schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Selleriestücke goldgelb anbraten, bis sie weich sind. Die Gemüsebrühe zugeben, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Mit Hilfe einer Küchenmaschine die Selleriewürfel pürieren, bis ein glattes Püree entstanden ist. Mit so viel Brühe wie notwendig angießen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
3. Für die Nussbutter 4 EL Butter in einem kleinen Töpfchen aufschäumen und so lange köcheln lassen, bis sie eine braune Farbe annimmt.
4. Für den Blumenkohl die Knoblauchzehe und den Blumenkohl in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Blumenkohl mit Knoblauch bei mittlerer Hitze langsam braten. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Zitronenschale, Pinienkernen, Paprika und Petersilie abschmecken.
5. Die Käsewürfel unter das Püree heben und mit dem Blumenkohl anrichten. Mit brauner Butter beträufeln und den Granatapfelkernen bestreuen.

Alma wünscht einen guten Appetit!