

Gefüllter Stauden Sellerie



- **Küche:**Österreichisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Für einen Stehempfang – Fingerfood Buffet sollten Sie auch für die Vegetarier etwas anbieten. Es sollte auch Appetit anregend, lecker und einfach aus der Hand zu essen sein. Was könnte das sein?

Unser Chefkoch, Fritz Grundmann hat eine Antwort: der gefüllte Stauden Sellerie! Dieser ist allerdings nichts für Kalorienzähler, weil er zu dem Blauschimmelkäse auch noch Butter enthält. Auf jeden Fall sollten Sie ihn aber einmal probieren, denn er schmeckt auch „Nichtvegetariern“ herzhaft und toll. Außerdem ist er schnell und einfach in Zubereitung.

Zutaten

- 16 gleichmäßig kleine Selleriestängel, gewaschen, gefädelt, oder mit dem Sparschäler geschält
- Für die Füllung:
- 125 g Blauschimmelkäse, fein zerdrückt

- 200 g weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Marsala oder 1 EL Cognac
- 2 EL Walnüsse oder Pistazien, geröstet, gehackt
- Pfeffer aus der Mühle, etwas Paprika

Zubereitungsart

Schritt1

Den Stangensellerie gut waschen, fädeln oder mit dem Sparschäler schälen. Auf die gleiche Größe kappen und gleich auf einer Servierplatte anrichten.

Schritt2

Den zerdrückten Blauschimmelkäse mit dem Marsala oder Cognac beträufeln und aromatisieren. Mit Knoblauch, Pfeffer und Paprika würzen und der weichen Butter vermengen, dann nachschmecken.

Schritt3

In einen Spritzbeutel geben, die Selleriestängel ausspritzen, füllen. Mit den Nüssen bestreut servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Zutaten:** Butter, Cognac, Käse, Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Pistazien, Salz, Sellerie, walnuss, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellter-stauden-sellerie/>