

# Selleriestangen mit Gorgonzola - Walnuss Crème

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Pikant, herzhaftes Fingerfood oder einfach nur zum Knabbern

## Zutaten

- 12 -15 Stängel junger Staudensellerie, geputzt, gewaschen,
- 125 g Gorgonzola mild
- 125 g Gorgonzola würzig
- 200 g Frischkäse, (Gervais oder Philadelphia)
- 100 g Walnusskerne, gehackt
- 70 ml flüssige Sahne
- 1 Tl Zitronensaft
- Etwas Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den Staudensellerie putzen, waschen. ev. fädeln und in ca. 10 cm lange, gleichmäßige Stücke schneiden, auslegen.

### Schritt2

Den Gorgonzola entrinden und mit dem Frischkäse durch ein Küchensieb drücken.

### Schritt3

Mit Rosenpaprika nach Geschmack, etwas Zitronensaft und der Sahne glatt rühren; die Walnuss Kerne unterheben, nachschmecken.

### Schritt4

Nunmehr die Gorgonzola Crème in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle geben und die

Selleriestangen füllen,

### **Schritt5**

ev. mit etwas Paprika bestreuen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** Pikante

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/selleriestangen-mit-gorgonzola-walnuss-creme/>