

Rezept für

Ofen-Sellerie mit Gorgonzola, Spinat und karamellisierten Haselnüssen

Zutaten – 4 Personen.

- 1 Knollensellerie, ca. 500 g
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 80 g Haselnusskerne
- 1 EL Honig
- 1 rote Zwiebel
- 150 g frischer Babyspinat
- etwas geriebene Muskatnuss
- 100 g Gorgonzola



Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sellerie schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Etwa 35 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
2. Haselnüsse grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten. Honig zugeben, kurz karamellisieren lassen und beiseitestellen.
3. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Spinat waschen. 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebel etwa 3 Minuten braten, anschließend den Spinat zugeben und kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Gorgonzola in Scheiben schneiden. Sellerie aus dem Ofen nehmen, mit Spinat und Gorgonzola belegen und mit den karamellisierten Haselnüssen bestreuen.