

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/>