



# Staudensellerie mit Roquetfortmus

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Stehempfang

## Zutaten

- 1 Bund frischer, junger Staudensellerie
- 150 g Roquetfort
- 40 g Butter
- Etwas Cayenne nach Geschack
- 2 Cl Marsala

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Stauden zerlegen, waschen und putzen, Fäden ziehen und in gleichmäßige, 3 - 4 cm lange Stücke schneiden.

### Schritt2

Den Roquetfort durch ein Sieb drücken und mit etwas weicher Butter. und Marsala zu einer streichfähigen Crème verrühren.

### Schritt3

In die vorbereiteten Stücke füllen, spritzen.

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/staudensellerie-mit-roquetfortmus/>