

**Karen Hegar**  
**Selleriesuppe mit**  
**Gorgonzola-Walnuss-Röllchen**

**Dienstag, 09. Oktober 2018**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**  
**Feine Küche, Gourmet-Küche**

**Zutaten:**

Für die Suppe:

1	Zwiebel
30 g	Butter
350 g	Sellerie (geschält)
50 ml	Weißwein
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 Prise	Zucker
700 ml	Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
300 g	Sahne
etwas	Zitronensaft
4 EL	geschlagene Sahne
3 Zweige	glatte Petersilie, gehackt
etwas	Walnussöl

Für die Knusper-Röllchen:

100 g	Gorgonzola
100 g	Ricotta
50 g	geröstete Walnüsse
etwas	Pfeffer
2 Blätter	Brickteig (z. B. aus dem Kühlregal )
1	Ei
etwas	Butterschmalz zum Anbraten

**Zubereitung:**

1. Für das Suppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten.
3. Den Sellerie ebenfalls würfeln und dazugeben. Alles kurz glasig weiterdünsten. Dann mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
4. Die Geflügelbrühe angießen und den Sellerie bei schwacher bis mittlerer Hitze weich garen.
5. In der Zwischenzeit für die Röllchen Gorgonzola entrinden, fein würfeln. Mit Ricotta mischen. Die Walnüsse hacken und zugeben. Die Masse mit Pfeffer abschmecken.
6. Die Brickblätter halbieren. Die Käsemasse in einen Spritzbeutel füllen. Jeweils einen Streifen der Masse auf die halbierten Brickblätter dressieren. Die Teigblätter mit etwas verquirltem Ei einpinseln. Die Ränder seitlich über die Käsefüllung klappen und die Teigblätter zu Röllchen aufwickeln.

7. Die Sahne zum Suppenfond gießen, alles kurz aufkochen lassen. Sellerie im Fond fein pürieren.
8. Die Suppe mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.
9. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die vorbereiteten Röllchen darin bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braun braten.
10. Die geschlagene Sahne kurz vor dem Servieren unter die Suppe mixen und etwas aufschäumen.
11. Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, die Gorgonzola-Walnuss-Röllchen anlegen. Mit gehackter Petersilie garnieren und vor dem Servieren etwas Walnussöl überträufeln.

Pro Portion: 640 kcal / 2685 kJ

18 g Kohlenhydrate; 17 g Eiweiß; 55 g Fett