Sellerie-Apfel Aufstrich

Hallo!

Kennt Ihr auch die Frage: “Was gibt es heute zum Abendessen?” Meistens gestellt von den Kindern. Und am liebsten hätten sie es “Extrawurstsemmel mit Gurkerl” wenn ich dann antworte! Extrawurstsemmel einzuwenden, wenn es sie ab und an mal gibt und nicht zmal die Woche.

Darum überlege ich mir immer wieder mal etwas Neues, wobei Neu nicht das richtige Wort ist. Anders passt besser. Ein bisschen Abwechslung eben!

Da es letztens im Supermarkt Stangensellerie im Angebot gab, habe ich einen Sellerie-Apfel Aufstrich gemacht.

Sellerie-Apfel Aufstrich

Zutaten:

150 g Frischkäse
70 g Stangensellerie
1/2 Apfel
20 g Walnüsse
1 EL Apfelsaft
Kräutersalz, Pfeffer

Frischkäse mit Apfelsaft glattrühren. Stangensellerie waschen und putzen und in feine Scheiben schneiden, ebenso den Apfel in Würfel schneiden. Walnüsse fein hacken. Stangensellerie, Apfel und Walnüsse zum Frischkäse geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aufstriche sind bei uns immer ein beliebtes Abendessen, auch als Schulpause sind sie immer beliebt. Zuerst war ich etwas unsicher, ob die Kinder den Stangensellerie mögen. Aber der Aufstrich wurde bis aufs letzte verspeist. Nicht mehr übrig. Ich habe diesmal den Selleriе und den Apfel nämlich in relativ große Stücke geschnitten (arbeitsfaul nennt man das) und war deshalb etwas skeptisch, ob ihn die Kinder mögen. Durch diesen Aufstrich bin ich wieder mal auf den Geschmack von Selleriе gekommen. Viel zu oft vergesse und vernachlässige ich diese Gemüsesorte. Dazu werde ich gleich mal eine Selleriesuppe machen. Bei dieser Kälte ist eine Suppe momentan sowieso genau richtig.

Wir wünschen Euch einen guten Start in die neue Woche! So wie es aussieht wird sie bei uns wieder sehr schneereich!! Also Stiefel und warme Jacke anziehen und raus zum Schneeschaufeln und wenn ich dann fertig bin lege ich ich mich in den Schnee und lass mir Schneeflocken ins Gesicht fallen, so wie ich das als Kind immer gemacht habe.