

# MASCARPONE-GEMÜSE-PRALINÉS MIT BAUMNÜSSEN

— Für ca. 35 Stück —



## Zutaten

Backpapier  
Bircherraffel  
ca. 35 Praliné-Förmchen  
50 g Zucker  
50 g Baumnüsse  
200 g Rüeblli, gerüstet  
200 g Knollensellerie, gerüstet  
1 Orange, abgeriebene Schale und  
4 EL Saft  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
¼ TL Korianderpulver  
100 g Mascarpone  
Orangenzesten zum Garnieren

## Zubereitung

- Zucker karamelisieren. Danach Baumnüsse beifügen und kurz rösten. Auf Backpapier auskühlen lassen, dann grob hacken.
- Rüeblli und Sellerie raffeln und mit Orangenschale und -saft mischen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Korianderpulver dazugeben und alles 1–2 Stunden ziehen lassen.
- Rüeblli-Sellerie-Masse von Hand ausdrücken. Mascarpone und die Baumnüsse darunter mischen, nachwürzen. Aus der Masse Kugeln formen, in Praliné-Förmchen geben und mit den Orangenzesten garnieren.