



Kartoffel-Sellerie-Püree

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

600 g mehligkochende Kartoffeln
300 g Knollensellerie
150 ml Milch (alternativ Pflanzenmilch)
50 g Butter (oder Margarine)
Salz, Pfeffer und Muskatnuss (frisch gerieben)

Zubereitung

Kartoffeln und Sellerie schälen und in etwa gleich große Würfel schneiden, damit sie gleichmäßig garen. Die Würfel in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und kräftig salzen. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich garen. Das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln sowie den Sellerie kurz ausdampfen lassen, damit das Püree nicht zu wässrig wird. Milch und Butter in einem kleinen Topf erwärmen. Kartoffeln und Sellerie mit einem Stampfer oder einer Presse zerdrücken und die warme Milch-Butter-Mischung nach und nach unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Kartoffel-Sellerie-Püree mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Lindchen
schmeckt