

Knollensellerieepüree

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

600 g Knollensellerie
200 g Kartoffeln, mehligkochend
Salz
1 dl Milch
50 g Butter
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für mehr oder weniger Gäste

Für 2–3 Personen: Zutaten halbieren.

Für mehr Gäste: Die Zutaten der Gästezahl entsprechend vervielfachen.

Info

Pro Portion

3 g Eiweiss
8 g Fett
10 g Kohlenhydrate
121 kKalorien
507 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4–6 Personen als Beilage

1 Den Sellerie schälen und je nach Grösse in Sechstel oder Achtel schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in Stücke schneiden. Beides in Salzwasser sehr weich garen.

2 Sellerie und Kartoffeln abschütten, in die Pfanne zurückgeben und auf kleinem Feuer einen Moment trockendämpfen.

3 In einer zweiten Pfanne Milch und Butter aufkochen. Zur Sellerie-Kartoffel Mischung giessen und alles mit dem Stabmixer gründlich pürieren. Mit Salz sowie reichlich Pfeffer abschmecken und nur noch heiss werden lassen. Sofort servieren.

Tipp Will man das Püree vorbereiten, stellt man den gekochten Sellerie in der Pfanne im Kochwasser beiseite. Vor dem Servieren noch einmal aufkochen, dann trockendämpfen und nach Rezept fertigstellen.