



Gebratener Sellerie mit Mandel-Specksoße an Pastinaken-Kartoffelpüree



 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Pastinaken	5 St.
Kartoffeln, mehligkochend	500 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Sellerie	1 St.
Mandeln, ganz	50 g
Öl	4 EL
Pfeffer, schwarz	
Speckstreifen	125 g
Milch	100 ml
Butter	60 g
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

Pastinaken und Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Beides in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 15 Min. weich garen.

Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Sellerie waschen, schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mandeln grob hacken.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Sellerie portionsweise ca. 8 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Sellerie salzen, pfeffern und auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne nicht säubern.

Pfanne erneut bei mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebeln und Speck im Bratensatz ca. 2 Min. anbraten. Mandeln zufügen und ca. 1–2 Min. mitbraten. Pfanne vom Herd nehmen und bis zum Anrichten beiseitestellen.

Kartoffeln und Pastinaken mithilfe des Deckels abgießen, Milch und Butter zugeben und alles im Topf mithilfe eines Kartoffelstampfers zu Kartoffelpüree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pastinaken-Kartoffel-Püree zusammen mit gebratenem Sellerie mit Speck und Mandeln auf Tellern verteilen. Mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	699 kcal		
Kohlenhydrate	64 g	Ballaststoffe	13 g
Eiweiß	12 g	Fette	45 g