



Selleriepüree

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knollensellerie	1 St.
Kartoffeln, mehligkochend	500 g
Milch	250 ml
Wasser	1 L
Salz	
Butter	4 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In einem Topf Milch, Wasser und Salz auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Sellerie und Kartoffeln hinzugeben. Zugedeckt auf niedriger Stufe ca. 20 Min. weich kochen.
2. Sellerie und Kartoffeln in ein Sieb abgießen, dabei 1 Tasse Kochwasser auffangen. Sellerie und Kartoffeln mit 3 EL Butter wieder in den Topf geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Nach und nach Kochwasser hinzufügen. Selleriepüree mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit übriger Butter servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	260 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	13 g