



Selleriepüree

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

- 1 Knollensellerie
- 100 ml Milch
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat o.
- Macis

ZUBEREITUNG

Den Sellerie schälen, würfeln und etwa 20 Minuten in gesalzenem Wasser weich kochen.

Dann zunächst die Butter und einen Schuss Milch, sowie die Gewürze hinzugeben und mit einem Stampfer oder Mixer pürieren.

Erst nach und nach den Rest Milch hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Noch cremiger wird's mit einem Schuss Sahne oder Crème fraîche.

Auch als vegane Variante möglich. Dazu den Sellerie in Gemüsebrühe kochen und beim Stampfen Olivenöl zufügen.

VEGETARISCH | Topfgericht