Erdäpfel-Sellerie-Püree

Hier harmonieren die Zutaten einfach perfekt: Das Rezept für Erdäpfel-Sellerie-Püree auf jeden Fall ausprobieren und sich vom hervorragenden Geschmack überraschen lassen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

310 g	Sellerie
310 g	Erdäpfel
4 EL	Milch (nach Belieben)
80 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Eine glutenfreie und vegetarische Beilage ist das **Erdäpfel-Sellerie-Püree**. Zu Beginn Erdäpfel säubern und gemeinsam mit Sellerie schälen. In Viertelstücke schneiden und im sprudelnden Wasser weich kochen. Nach Wunsch Milch hinzugießen.

2. Erdäpfel und Sellerie gründlich abtropfen lassen. Mit einem Stampfer pürieren. Komplettiert wird das Püree durch die Zugabe von etwas Milch/Schlagobers oder Butter. Vor dem Servieren mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Einige Streifen Sellerie vorbereiten und dekorativ auf das Erdäpfel-Sellerie-Püree geben.