

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

| ZUTATEN für ... Personen | | 4-6 | 6-8 |
|-------------------------------------|----|---------|-----|
| Kartoffeln | g | 300 | 400 |
| Sellerieknolle | g | 700 | 900 |
| Sahne oder Milch je nach Konsistenz | ml | 125-250 | |
| Butter | g | 90 | 120 |
| Salz, Pfeffer, Muskat | | | |

VORBEREITEN:

1. Sellerieknolle dick schälen und fein würfeln.
2. Kartoffeln schälen und vierteln.
3. Milch oder Sahne anwärmen.

ZUBEREITUNG:

1. Selleriewürfel 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen. In einem Topf mit Butter unter ständigem rühren weiter garen bis zu einem relativ trockenen Püree. Beiseite stellen.
2. Kartoffeln kochen und zu Püree verarbeiten.
3. Kartoffelpüree in das Selleriepüree einarbeiten und mit warmer Milch/Sahne auf die gewünschte Konsistenz bringen. Nicht mehr aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

➔ VARIATION

Steif geschlagenes Eiweiß von 2 - 3 Eiern unterziehen, mit geriebenem Käse bestreuen und überbacken.