

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } **1 Stunde**

Selleriepüree

Karottenpüree

Erbsenpüree

Zutaten für 4 Personen

- 200 g geschälte Sellerieknolle
- 250 ml Milch
- 20 g Butter
- 200 g geschälte Karotten
- ½ Schalotte feingehackt
- 20 g Butter
- 200 g Erbsen frisch oder tiefgekühlt
- ½ Schalotte feingehackt
- 20 g Butter
- 3 – 4 EL Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker, Piment

Zubereitung

1. Sellerie würfeln
2. Würfel in Milch weich garen.
3. Milch abgießen und die weich gekochten Selleriewürfel mit der Butter und einem Stabmixer zu einem feinen Püree verarbeiten.
4. Warm stellen.
1. Karotten in dünne Scheiben schneiden.
2. Mit Butter und feingehackter Schalotten weich dünsten.
3. Mit Stabmixer pürieren.
4. Warm stellen.
1. Fein gehackte Schalotte mit Butter andünsten.
2. Erbsen (auch gefroren) zugeben.
3. Hühnerbrühe angießen und die Gewürze zugeben. 3-4 Minuten kochen lassen.
5. Mit Stabmixer pürieren.
4. Warm stellen.