

Sellerie-Püree

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Sellerie-Knolle
- 1 Stück Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- etwas Saucenrahm (Rama)

Vorbereitung:

- Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden.

Zubereitung:

- Sellerie im Salzwasser kochen, bis er weich ist. Das dauert ca. 20...25 Minuten.
- Den Sellerie zusammen mit einem kleinen Stück Butter in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer nicht allzu fein mixen.
- Nur so viel Saucenrahm zugeben, dass das Püree nicht zu flüssig wird.
- Gewürzt wird dann nur noch mit etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss, die passt hervorragend zum Sellerie!

Tipp:

- Passt als kleine Beilage zu vielem. Auch als Alternative zu Kartoffelstock.

