

Rezept

Kartoffel-Sellerie-Püree mit Haselnussblättchen

Ein Rezept von Kartoffel-Sellerie-Püree mit Haselnussblättchen, am 01.03.2024

Zutaten

200 g mehlig kochende Kartoffeln	200 g Knollensellerie
Salz	100 ml Milch
1 TL Butter	Pfeffer
Muskatnuss	1-2 EL Haselnussblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln und Sellerie schälen und würfeln. Leicht salzen, in 100 ml Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. weich kochen.

2. Milch und Butter zugeben, erwärmen. Gemüse mit einem Kartoffelstampfer darin zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

3. Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie duften. Aufs Püree streuen. Passt zu kurz gebratenem Fisch, Frikadelle, Würstchen oder einem wachweichen Ei.