

Rezept

# Kartoffel-Sellerie-Stampf

Ein Rezept von Kartoffel-Sellerie-Stampf, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>300 g</b> Knollensellerie
8-10 Zweige Thymian	Salz
<b>50 g</b> gesalzene Macadamianüsse	1/2 Bund Petersilie
<b>2 EL</b> Butter	frisch geriebene Muskatnuss
<b>150 ml</b> Milch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, waschen und würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Alles in einen Topf geben, mit Salzwasser bedecken, aufkochen und 20 Min. garen.
2. Inzwischen die Nüsse hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Nüsse darin goldbraun braten. Mit 1 Prise Salz und etwas Muskat würzen. Die Petersilie untermischen, warm halten.
3. In einem kleinen Topf die Milch erhitzen. Das Gemüse abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Milch unterrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Nussbutter beträufeln.