

Rezept

Mildes Kartoffel-Sellerie-Püree

Ein Rezept von Mildes Kartoffel-Sellerie-Püree, am 17.06.2026

Zutaten

600 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
2 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss

400 g Knollensellerie
1/4 l Milch
Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und würfeln. In Salzwasser zugedeckt weich kochen. Die Milch erwärmen. Die Butter darin zerlaufen lassen. Kartoffelmischung abgießen, fein zerdrücken und mit der Milch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.