

Unsere Rezeptidee

Selleriepüree

Zutaten:

Für 4 Personen

ca. 800 g Knollensellerie
200 ml Sahne
2 EL Butter
Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum
Würzen
nach Belieben glatte Petersilie zum
Dekorieren



Zubereitung:

Die Sellerieknollen schälen, waschen und in klein würfeln. Den Sellerie mit der Sahne in einem Topf erhitzen und etwa 15 bis 20 Minuten bei leichter bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren weich garen. Nach dem Garen die Butter hinzugeben.

Der weiche Sellerie wird nun mit einem Kartoffelstampfer zerdrückt. Alternativ kann er auch mit einem Pürierstab zerkleinert werden.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss nach Belieben würzen und mit Petersilienblättern dekorieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Püree schmeckt als Hauptspeise oder als Beilage zu Braten oder Fisch.



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**

**Heimische
Landwirtschaft**

Landwirte & Verbraucher verbinden