



Purée au céleri (Kartoffelstock mit Sellerie)

Vor- und zubereiten: ca. **30 Min.**

Person: 315 kcal, F 16 g, Kh 36 g, E 7 g

Zutaten

700 g mehlig kochende **Kartoffeln**, in Würfeln
400 g **Sellerie**, in Würfeln
Salzwasser, siedend

ca. **1.5 dl** **Milch**, heiss
0.5 TL **Salz**
50 g **Butter**
3 EL **Rahm**
wenig **Muskat**
wenig **Pfeffer** aus der Mühle

Zubereitung

1. Kartoffeln und Sellerie im Salzwasser offen ca. 20 Min. weich kochen. Das Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind.
2. Kartoffeln und Sellerie durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben. Milch unter Rühren nach und nach dazugiessen. Butter und Rahm begeben, Kartoffelstock luftig rühren, würzen.