



Süßkartoffel – Selleriepüree

300g	Süßkartoffeln
300g	Kartoffeln
150g	Knollensellerie
250ml	Gemüsebrühe
75ml	Mandelsahne
	Kräutersalz, Muskatnuss

Zubereitung für ca. 2 – 3 Portionen

Kartoffeln und Knollensellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einen Topf die kleingeschnittenen Kartoffeln und Selleriewürfel mit der Gemüsebrühe zum kochen bringen.

In der Zwischenzeit die Süßkartoffel putzen, klein würfeln und nach 10 Minuten zu den Kartoffeln & Selleriestücken geben. Die Süßkartoffel ist schneller gar, deshalb wird sie später zugegeben.

Ist alles Gemüse gar, wird etwas Sahne zugegeben, mit Kräutersalz und Muskatnuss gewürzt und alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrückt.



Dies stellt eine einfache Beilage für vielerlei Gerichte dar. Eben so gut ist sie mit Kräutern und Sprossen ein schnelles eigenständiges Gericht ohne viel Aufwand.