

# Esskastanien-Püree

## Für vier Personen

200 g Esskastanien	2 Stangen Staudensellerie	1 Kartoffel
50 g Mehl	2 Kapseln Kardamom	100 ml Milch
100 ml Sahne	1 TL Rosa Pfeffer	50 g Butter
Salz		

Kartoffel, Esskastanien und Staudensellerie weich kochen. Dann zusammen mit der Milch, dem Mehl, dem Kardamom und dem Pfeffer in einen Topf geben und zerstampfen. Dann die Sahne steif schlagen und zusammen mit der Butter in den Topf geben und alles zusammen erhitzen.

Chakall am 13. April 2012