

Süßkartoffel-Sellerie-Püree

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln	700 g Süßkartoffeln	300 g Knollensellerie
Salz	2 EL Butter	frisch geriebene Muskatnuss
1 EL Limettensaft		

Kartoffeln, Süßkartoffeln und Sellerie schälen, in gleich große Stücke schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Salzen und bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten weich garen.

Gemüse abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit Butter, Muskat und Limettensaft in eine Küchenmaschine geben und fein zerkleinern. Eventuell mit Salz nachwürzen.

Tim Mälzer am 21. März 2020