



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Süßkartoffel-Sellerie Püree

Zutaten:

6 Süßkartoffel

1 kleiner Knollensellerie

300ml Sahne

Salz

2 ½ TL Kürbiskernöl

2 EL Butter

n. B. Wasser

Zubereitung

Die Süßkartoffel und die Sellerieknolle schälen und in Stücke schneiden.

Süßkartoffel und Sellerie mit wenig Wasser ca. 10 Minuten kochen.

Sahne und Butter mit einkochen lassen

Je feiner man schneidet umso schneller geht der Kochvorgang.

Dann mit dem Stabmixer pürieren.

Das Kürbiskernöl hinzufügen und gut einrühren, mit Salz abschmecken.