

Selleriepüree pur



Zutaten für 2-3 Personen:

400 g Knollensellerie (netto)
250 ml kräftige Gemüsebrühe
50-60 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat

1. Sellerie putzen und würfeln. In kräftiger Gemüsebrühe 20 min köcheln lassen. Abgießen und abtropfen lassen. Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. Crème fraîche unterrühren.

Hinweise:

In der Rezeptanregung (App Schlang im Schlaf, Gräfe und Unzer, 2013) wird noch empfohlen, Basilikumstreifen unterzuheben. Wir bevorzugen die Variante "pur", geben dafür etwas mehr Crème fraîche dazu und würzen noch mit Muskat.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Beilagen, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023