

Sellerie-Kartoffelstock



Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi

4 ½ dl Milch

1 TL Salz

800 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln

400 g Sellerie, in Würfeln

50 g Butter

wenig Muskat

wenig Pfeffer

1. Die Milch aufkochen, salzen. Kartoffeln und Sellerie offen bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffeln und Sellerie mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken oder durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben. Butter daruntermischen, würzen.

Betty Bossi Tipp: Statt Sellerie Randen, Pastinaken oder Rübeli verwenden.

Miele Tipp: 2 dl Milch mit Kartoffeln, Sellerie und Salz in einer ungelochten Dampfgarschale 15 Min. bei 100 Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer weich garen.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch