

Süßkartoffel-Sellerie-Püree

Zutaten (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.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 04.08.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen