**Kartoffel-/Selleriestock**



Zutaten:

2.5 dl Milch

2 dl Halbrahm

1 TL Salz

800 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln

400 g Sellerie, in Würfeln

50 g Butter

wenig Muskat

wenig Pfeffer

Und so wirds gemacht:

Sellerie und Kartoffeln rüsten, würfeln und im Salzwasser 12 Minuten weichkochen.

Wasser abgiessen und gut abtropfen lassen. Mit dem Kartoffelstock-Stampfer zerdrücke oder durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben.

Warmes Milch-/Rahmgemisch mit einer Kelle unter das Püree heben. Den Butter daruntermischen, mit Muskatnuss würzen, bei Bedarf nachsalzen.