

Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Salbei

Zutaten

Für 2 Portionen

- 300 g Knollensellerie
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 El Butter
- 6 Salbeiblätter
- 100 ml Milch
- 1 El Butter
- Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

- 300 g Knollensellerie und 400 g mehligkochende Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. garen.
- Inzwischen 2 El Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. 6 Salbeiblätter zugeben und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Pfanne beiseitestellen.
- 100 ml Milch und 1 El Butter erhitzen. Gemüse abgießen und gut abtropfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Milch unterrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Salbeibutter kurz erhitzen und über den Stampf geben.



Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Salbei

Zutaten

Für 2 Portionen

- 300 g Knollensellerie
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 El Butter
- 6 Salbeiblätter
- 100 ml Milch
- 1 El Butter
- Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

- 300 g Knollensellerie und 400 g mehligkochende Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. garen.
- Inzwischen 2 El Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. 6 Salbeiblätter zugeben und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Pfanne beiseitestellen.
- 100 ml Milch und 1 El Butter erhitzen. Gemüse abgießen und gut abtropfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Milch unterrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Salbeibutter kurz erhitzen und über den Stampf geben.

