Kartoffel-Selleriepüree

Zu gleichen Teilen Knollensellerie und Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Für 4 Personen je 1,5 kg nehmen.

Das Kochwasser abgießen und das Gemüse mit heißer Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten. Nach Belieben gehackte Petersilie unterrühren.

Wer möchte, kann das Püree mit gehackten gerösteten Haselnüssen bestreuen.