Kartoffel-Sellerie-Stampf

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

600 g Kartoffeln, mehligkochend
250 g (ca. 1/4 Knolle) Knollensellerie
25 g Butter
ca. 75 ml Milch, warm
ein paar Stiele Petersilie, gehackt
nach Geschmack Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schälen und schneiden: Kartoffeln in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Sellerie dick schälen und kleiner würfeln, ca. 1,5 cm, weil er länger braucht.

Kochen: mit kaltem Salzwasser bedeckt aufsetzen und nach dem Aufkochen ca. 20 Minuten garen, bis beides ganz weich ist.

Abgießen: eine Tasse Kochwasser auffangen. Kartoffeln und Sellerie abgießen und 2 Minuten im offenen Topf ausdampfen lassen.

Stampfen: Butter und warme Milch zugeben und grob stampfen. Ist er zu fest, etwas Kochwasser unterrühren.

Abschmecken: mit Salz und Pfeffer. Mit Deckel bei kleinster Hitze warm halten.

Servieren: in eine Schüssel geben und mit Petersilie bestreuen.

SCAN TO CHECK
OUR WEBSITE