

ZUKUNFTS-REZEPT

KARTOFFEL-SELLERIE STAMPF FÜR 4 PORTIONEN

Zutaten

- 600 g Kartoffeln mehlig
- 400 g Knollensellerie
- 30g Olivenöl
- Abrieb von ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Kartoffeln und Sellerie waschen und schälen. Beides in mittelgroße Stücke schneiden. Nun im Topf mit etwas Wasser und geschlossenem Deckel dünsten für ca. 20-25 min., alles sollte gut durchgekocht sein. Zu den heißen Kartoffeln und Sellerie nun das Öl, den Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben, alles mit einem Kartoffelstampfer grob zu einem Stampf zerdrücken. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und eventl. Zitronensaft abschmecken.