



Sellerie-Kartoffel-Pastinaken-Püree

Zutaten für 4 Portionen

- » 200 g Pastinake
- » 200 g Sellerieknolle
- » 200 g kleine Kartoffeln
- » 2 Knoblauchzehe, ganz
- » 2 kleine rote Zwiebeln
- » Salz, Pfeffer aus der Mühle
- » 4-6 TL Olivenöl
- » 100 ml Milch

Zubereitung

1. Pastinaken, Sellerie, Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit der Zwiebel und der Knoblauchzehe 20–30 Min. ganz weich kochen.

2. Abgießen und gut abtropfen lassen.

3. In einem Mixer zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem cremigen, glatten Püree mixen.

4. Zurück in den Topf geben und vor dem Servieren etwas erwärmen.