

# Kartoffel-Selleriepüree

## Zutaten

- 750 g Kartoffeln
- 400 g Knollensellerie
- 125 ml Milch
- 25 g Butter
- geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer

## Anleitung

**Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser bei ca. 20 Minuten garen und anschließend das Wasser abgießen. Milch und Butter zugeben, zu Püree stampfen und mit Salz Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.**

**Tipp: Wer keine Milch verträgt oder das Gericht etwas fettarmer möchte kann auch anstatt der Milch und der Butter das Kochwasser auffangen und davon 150ml nehmen.**