



Kartoffel-Sellerie-Stampf

Für 6 Portionen

Zutaten

40 g Butter, 500 g mehlig Kartoffeln, 500 g Knollensellerie, 1 Sommertrüffel (Glas), 200 ml Milch, 40 g Sahne

Zubereitung

Für das Püree Kartoffeln und Sellerie schälen und waschen. Sellerie grob zerstückeln und Kartoffeln halbieren. Beides zusammen in Salzwasser in weich kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen.

Den Sommertrüffel fein hacken und zusammen mit der Milch, der Sahne und 40 g Butter aufkochen. Die Trüffelsahne über die Kartoffel-Sellerie-Mischung gießen und mit Salz würzen. Alles mit einem Kartoffel-Stampfer zu einem cremigen Püree zerdrücken und glatt verrühren.

Bis zum Servieren warm stellen.