

Kartoffel-Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

5 Kartoffeln, festk.	1/2 Knolle Sellerie	1 Limette, unbehandelt
1 Zwiebel	1 Knoblauch	300 ml Milch
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Zwiebel schälen und halbieren. Den Knoblauch schälen und andrücken. Die Kartoffeln und die halbe Sellerie schälen, würfeln und mit der Zwiebel und dem Knoblauch in kochendem Wasser garen. Die Kartoffeln und die Sellerie abgießen, die Milch hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und zerstampfen. Die Butter unterrühren und mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mario Böhme am 18. Juni 2014