



Tillman's Rezept-Tipp

Sellerie - Püree

Zubereitung: Den Sellerie schälen, in Würfel schneiden.
Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.
Zusammen in Gemüsebrühe weich kochen lassen.

In einem großen Sieb abgießen. Den Sellerie zusammen mit den Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben. Die Butter in die heiße Masse geben, würzen. Fertig.

Zubereitungszeit: ca. 30
Minuten

**Zutaten: 1 großen
Knollensellerie, 4 m.-große
Kartoffel(n), Salz und
Pfeffer, 125 g Butter, Muskat**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de