



Unser Bestes für Ihre Familie

Selleriepüree

TM 31 - 6 Portionen

750 g	Sellerie, in Stücken	50 g	Sahne
100 g	Wasser	½ TL	Salz
100 g	Milch	3 Prisen	Muskat
30 g	Butter		

- Sellerie in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Wasser und Milch zugeben und **ca. 35 Min./80°/Stufe 1** weich kochen.
- Butter, Sahne und Gewürze zugeben, **8 Min./Stufe 10** sehr fein pürieren und abschmecken.

Bemerkung:

Durch die sehr lange Pürierzeit (8 Minuten!!) wird das Püree auch ohne viel Sahne sehr cremig.

