

Selleriepüree

Zutaten:

KNOLLESELLERIE GESCHÄLT 750 G
 MILCH 375 G
 SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS



	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Sellerie (große Stücke)	750 g						
	Milch	375 g	In die Schüssel geben	95°C	Intermittente OIOI	15 Min.	Offen	
	Salz	-						
	Pfeffer	-						
	Muskatnuss	-						
2			Pürieren	95°C	600 U/min	10 Min.	Offen	Abschmecken
3			Pürieren, um ein cremiges Püree zu erhalten	-	3500 U/min	3 Min.	Geschlossen	



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können den starken Geschmack des Selleries durch Kartoffeln abmildern.