



SELLERIEPÜREE

QimiQ VORTEILE



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

700 g	Knollensellerie
300 ml	Milch
100 g	QimiQ Sahne-Basis
120 g	Butter
8 g	Salz
0.4 g	Muskatnuss, gemahlen
0.2 g	Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Sellerie gut waschen und in Würfel schneiden.
2. Mit der Milch weichkochen. Wenn der Sellerie weich ist, sollte nur noch die Hälfte der Milch vorhanden sein.
3. QimiQ Saucenbasis zugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Zum Schluss die kalte Butter und Gewürze unterrühren.