

# Steckrüben - Sellerie - Püree



Rezept: 0111      Liste: 5.5. Beilagen  
Kategorie:      Steckrübe, Knollensellerie,  
Quelle:            CookBack

## Rezeptbeschreibung

Steckrübe und Knollensellerie schälen und in gleich große Würfel schneiden, damit sie gleichmäßig garen. In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Steckrüben- und Selleriewürfel hinzufügen. Mit ausreichend Wasser oder etwas Gemüsebrühe ablöschen, sodass das Gemüse bedeckt ist, und salzen.

Das Gemüse zugedeckt etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist. Für ein Püree sollte das Gemüse sehr weich sein, gegebenenfalls die Kochzeit verlängern. Das Kochwasser bis auf einen kleinen Rest abgießen. Das Gemüse mit einem Pürierstab oder in einem Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Die Saure Sahne oder den Schmand unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Die frische Petersilie und Parmesan unterheben und servieren.

Wer mag nimmt zum Garnieren noch eine wenig Petersilie oder Schnittlauchröllchen und ein paar Spritzer Olivenöl.

## Zutatenliste für 2 Personen

500 g Steckrübe, gewürfelt  
300 g Knollensellerie, gewürfelt  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 EL Olivenöl  
2 EL Saure Sahne oder Schmand  
100 ml Gemüsebrühe zum Kochen  
1 EL geriebener Parmesan  
2 EL gehackte Petersilie  
Muskat fisch gerieben  
Salz und Pfeffer