# Sellerie-Kartoffel-Püree mit Radicchio

| ARBEITSZEIT | KOCH-/BACKZEIT | PORTIONEN |
|---|---|---|
| ca. 15 Minuten | ca. 25 Minuten | 2 Portionen |

## ZUTATEN

- 400 g Knollensellerie
- 75 g Kartoffeln, mehlig
- 150 ml Milch
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 Radicchio
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 15 g Walnüsse

## ZUBEREITUNG

Radicchio mit Strunk in Spalten schneiden und kurz in lauwarmes Wasser legen, so dass alle Bitterstoffe entweichen. Herausnehmen und gut trocken schleudern oder tupfen.
Sellerie und Kartoffeln jeweils schälen und in kleine Stücke schneiden. Beides in der Milch für ca. 15 min. kochen.
Anschließend die Butter dazugeben, schmelzen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Alles zu einem Püree zerstampfen.
Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin andünsten und mit Zucker bestreuen. Radicchio dazugeben und kurz mit braten.
Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.
Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anbraten und anschließend grob hacken.
Das Püree auf Teller verteilen, den Radicchio und die Nüsse darauf geben.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet