

Das ist ein klimafreundliches Rezept aus der Reihe
«**Rezepte für das Klima**» von Greenpeace Schweiz und tibits.



SELLERIEPÜREE MIT TRÜFFEL

ZUTATEN

Salz

400 g Knollensellerie

500 g Kartoffeln

100 ml Sojarahm (Sojasahne)

4 EL Rapsöl

Pfeffer aus der Mühle,
frisch geriebene Muskatnuss

1 EL Trüffelöl

ZUBEREITUNG

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Sellerie schalen, in grobe Würfel schneiden und im Salzwasser 5 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, grob würfeln, ebenfalls ins Salzwasser geben und 15 Minuten weiterkochen, bis das Gemüse weich ist.

Sellerie und Kartoffeln abschütten und noch warm durch das Passiergerät drehen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.

Den Sojarahm und das Öl in einem Topf erwärmen, die Sellerie-Kartoffel-Masse dazugeben, vorsichtig darunterziehen und bei geringer Hitze kurz aufkochen.

Den Topf von der Herdplatte nehmen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und das Trüffelöl begeben.