

## **Kartoffel-Sellerie-Süßkartoffel-Püree**

### **Zutaten:**

300 g Kartoffeln

700 g Süßkartoffeln

300 g Sellerieknolle

Salz

2 El Butter

frisch geriebene Muskatnuss

1 El Limettensaft

### **Zubereitung:**

- Kartoffeln, Süßkartoffeln und Sellerie schälen, in gleich große Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser bedeckt aufkochen, salzen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich garen.
- Gemüse abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit Butter, Muskat und Limettensaft in die Küchenmaschine geben und fein zerkleinern. Evtl. mit Salz nachwürzen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Für 4 Portionen