

# SELLERIESALAT AUF KARTOFFELPÜREE



## Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln  
1 Staudensellerie  
2 Birnen  
1/2 kleiner Radicchio  
100 g Haselnusskerne  
2 EL natives Olivenöl  
1 EL Sesammus  
1/2 Zitrone  
2 EL Butter  
200 ml Vollmilch  
Muskat, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Dann in Salzwasser weich kochen .

Den Sellerie putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Birnen ebenfalls waschen, entkernen und würfeln.

Den Radicchio putzen, waschen und in feine, schräge Streifen schneiden. Die Haselnusskerne ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten, abkühlen lassen und grob hacken.

Für das Dressing das Öl, das Sesammus und dem Zitronensaft gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit den Zutaten vermischen.

Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch und der Butter zusammen gut stampfen und vermischen. Mit den Muskat und Salz abschmecken.

Das Püree auf Teller verteilen und etwas verstreichen. Darauf dann den Salat anrichten.