

Knollenselleriepüree mit Steinpilz-Tapenade



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

800 g Knollenselleriepüree von Ardo

400 g Knollensellerie in Streifen von Ardo

200 g Steinpilze von Ardo

5 g Knoblauchwürfel von Ardo

20 g Schalotten von Ardo

1 kg Kartoffelpüree

50 g Butter

0,5 dl Olivenöl

Ein paar Tropfen Zitronensaft

Muskatnuss

100 g Haselnüsse

Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Knoblauch, Schalotten und Steinpilze im Olivenöl anschwitzen.
2. Bei milder Hitze garen lassen und im Standmixer zerkleinern.
3. Mit Pfeffer und Salz und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.
4. Das Knollenselleriepüree erhitzen und mit dem Kartoffelpüree vermengen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.
5. Die Knollenselleriestreifen in Butter braten und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Das Knollenselleriepüree mit den gebratenen Knollenselleriestreifen und der Steinpilz-Tapenade vermengen.

Allergene

Egg

Milk

Nuts



We preserve nature's gifts