

## Selleriekartoffelstock

### Zutaten für 4-5 Personen

800	g	Kartoffeln, mehlig kochend	
400	g	Sellerie	In 1½ cm grosse Würfel schneiden
4.5	dl	Milch	
1	TL	Salz	Milch aufkochen, Kartoffeln und Sellerie offen bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln
			Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffeln und Sellerie mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken oder durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben
50	g	Butter	Darunter mischen
		Salz	
		Muskat	
		Pfeffer a.d.M	Stock abschmecken