

Sellerie Bohnenpüree



ZUTATEN

- 400 g Knollensellerie, in Stücken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 1 Dose weisse Bohnen (ca. 400 g), abgespült, abgetropft
- ½ EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Kräutersalz

ZUBEREITUNG

Sellerie mit dem Knoblauch und Rosmarin im Salzwasser ca. 20 Min. weich köcheln, abtropfen, Rosmarin entfernen. Sellerie und Bohnen mit allen Zutaten bis und mit Kräutersalz in einen Mixbecher geben, und pürieren.

En Guete!