

Das cremigste vegane Selleriepüree

Dieses cremigste aller veganen Selleriepürees brauchst du in deinem Leben! Und es ist die perfekte Beilage zu fast allen winterlichen Feiertagsgerichten!



Vorbereitungszeit
5 Min.

Zubereitungszeit
15 Min.

Gesamtzeit
20 Min.

Gericht: Beilage Küche: Deutsch Portionen: 4 Portionen Autor: Nadine

Zutaten

- 1 1/2 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 750 g Knollensellerie
- 100 g Kartoffel
- 3 Zehen Knoblauch
- 175 ml Mandelmilch
- 1 TL Salz
- 2 EL Hefeflocken

Anleitungen

1. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Öl in einen heißen Topf geben, Zwiebeln bei mittlerer Hitze 4 Minuten anschwitzen.
2. Knollensellerie und Kartoffel fein hobeln oder in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch grob hacken. Zu den Zwiebeln geben und 2 Minuten unter Rühren braten. Anschließend mit Mandelmilch und 325 ml Wasser ablöschen und mit Salz würzen. 15 Minuten mit Deckel kochen.
3. Topfinhalt zusammen mit den Hefeflocken im High Speed Blender fein pürieren.

Notizen

Das Püree schmeckt übrigens auch absolut fantastisch zu unseren Weihnachtsrezepten der letzten Jahre, wie zum Beispiel unserem Nussbraten, unserem Beet Wellington und unserem Seitanbraten. Und nicht zu vergessen unserer weltbesten veganen Bratensauce. Du wirst dich nur noch von Püree und Sauce ernähren wollen! 😊