

# Frische schmecken bei Globus



Kartoffel-Sellerie-Stampf  
**Beilage**



## Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Globus Gold Kartoffeln

600 g Knollensellerie

100 g Bärlauch

12 EL Globus Rapskernöl

Globus Salz



4 Personen



ca. 35 Minuten



**Wir empfehlen:**  
Gutedel Auggener  
Schäf - Weinland  
Baden

Weinliebhaber  
Club 

## Zubereitung:

Kartoffeln und Sellerie schälen und würfeln, beides mit Wasser bedeckt zugedeckt aufkochen, Salz zugeben und 20 Min. kochen lassen. Bärlauch waschen und trocken-schleudern. Blätter ohne Stiele grob schneiden und mit Öl pürieren. Sellerie-Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und Bärlauchöl unterrühren.