

Erbsenpüree



Zutaten für 2-3 Personen:

400 g TK Erbsen
150 ml kräftige Gemüsebrühe
(2 TL Brühpulver)
2 größere Kartoffeln
1 Ecke Butter
30-50 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Chili-Gewürz
Muskatnuss
Besondere Hilfsmittel:
Stabmixer

1. Kartoffeln in der Schale mit Kümmel ca. 30 Minuten kochen.

2. TK Erbsen in der Gemüsebrühe in ca. 12-15 Minuten weich dünsten. Dann abgießen und in einen hohen Mixbecher geben.

3. Einige Erbsen für Dekoration zurückbehalten.

4. Butter, Sahne und die Gewürze zugeben, durchmischen.

5. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und unterheben.

Hinweise:

Passt sehr gut zum Beispiel zu Kalbsleber oder Hühnerleber.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Beilagen, Gemüse, deutsch

Rezeptanregung: Alfons Schuhbeck, BR3 TV, Sendung vom 24.01.2010
Anpassung und Foto: Walter Stand 16.01.2023