

Mairüben-Kartoffelpüree (3 Portionen als Beilage)

Zutaten:

Mairüben aus deiner Kiste

250g Kartoffeln (ca. 1 große Kartoffel)

2 Knoblauchzehen

500ml Gemüsebrühe

2 EL Sahne

1 EL Butter

Salz, Pfeffer

1 Zweig Rosmarin (optional)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und sie zusammen mit Mairüben in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einen Topf mit den Knoblauchzehen und dem Rosmarinzwig geben und so viel Gemüsebrühe dazugeben, dass Kartoffeln und Mairüben bedeckt sind. Zum Kochen bringen und nach ca. 10 Minuten den Rosmarinzwig entfernen, bevor die Blätter abfallen. Den Rest für weitere 10 Minuten kochen, bis alles weich ist. Die restliche Flüssigkeit abgießen, Sahne dazugeben und alles stampfen, bis ein geschmeidiger Püree entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1 EL Butter unterheben. Zum Beispiel als Beilage zu Bratlingen und Salat servieren.

