

Goldgelbes Kartoffelpüree

Foto Seite 77 (hinten)

200 g gelbe Erbsen
1 Liter Wasser

zusammen aufkochen, auf kleinem Feuer
ca. 50 Minuten* köcheln lassen

500 g Kartoffeln, z. B. Urgenta, roh
2 Teelöffel Salz

schälen, in Würfel schneiden
beides begeben

evtl. Wasser

zum Ergänzen (die Kartoffeln sollten knapp
damit bedeckt sein). Ca. 25 Minuten
weiterköcheln bis Erbsen und Kartoffeln weich
sind, dann das Wasser abgiessen, Erbsen und
Kartoffeln ins Passe-vite geben und direkt in die
Pfanne passieren

2-3 dl Milch

nach und nach unter gutem Rühren mit dem
Schwingbesen begeben, heiss werden lassen

1 Messerspitze Safran
1 Messerspitze Muskat
wenig Salz

das Püree würzen, anrichten

Planta Margarine- oder Butterflöckli

darüber verteilen

Tips

- Feiner, aber auch üppiger wird das Gericht, wenn ein Teil der Milch durch Rahm oder Kaffeerahm ersetzt wird.
- Dieses Kartoffelpüree passt ganz besonders gut zu Gigot.

* Kochzeitangabe auf der Erbsenpackung beachten. Diese ist als Gesamtkochzeit zu betrachten.