



Erbsenpüree (ein Rezept aus dem Piemont)

Erbsen ca. 4 - 5 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
Kartoffel schälen, halbieren, in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen.
Sahne in einen Topf geben und cremig einreduzieren lassen.
Erbsen und Kartoffeln in einem zerstampfen, nach und nach die Sahne einrühren, bis das Püree eine sahnige Konsistenz hat. Mit Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken.

Eine leckere Beilage für verschiedene Fleisch- und Fischgerichte wie Lammkotlettes, panierte Schnitzel, Schweinemedallions, Zanderfilet gebraten oder für die deutsche Variante: zu Fleischplanzerl).

Guten Appetit!

Gelingt einfach in 35 Minuten



Zutaten für 2 Personen

200 g Erbsen
Salz
300 g Kartoffel
150 ml Schlagsahne
Zitronensaft
Muskat

