



Rezepte aus der Behr Küche

Mairüben-Püree



Zutaten für 3 Personen

500 g Kartoffeln
500 g Mairüben
80 - 100 ml Milch
25 g Butter
geriebene Muskatnuss
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Mairüben schälen, waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Mairüben nach 10 Minuten zu den Kartoffeln geben und ebenfalls garen. Kartoffeln und Mairüben abgießen und etwas abdampfen lassen.

Die Milch erhitzen und zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln und Mairüben geben. Das Ganze mit einem Kartoffelstampfer oder Pürierstab zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Guten Appetit!