



Rezepte aus der Behr Küche

Mairüben-Püree



Zutaten für 4 Personen

500g Kartoffeln
500g Mairübchen
100-125ml Milch
25g Butter
Geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln und Mairüben schälen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Nach 10 Minuten Mairübchen dazugeben und ebenfalls garen. Danach abgießen und etwas abdampfen lassen.
 Butter und heiße Milch zu den Kartoffeln und Mairübchen geben und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Dazu passt Bratwurst und Salat. Wir wünschen einen guten Appetit!