

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Pfifferlingspüree

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,5 kg Kartoffeln, 200 g frische Pfifferlinge oder 1 Glas, 1 Zwiebel,
- 1 Knobizehe, Salz, Pfeffer, Musaknuss, 1 EL TK-Petersilie, Butter,
- ca. 100 ml heiße Sahne oder Milch

Zubereitung:

1. Pilze putzen u. kleiner schneiden (Glaspilze abgießen, ebenfalls kleiner schneiden). Kartoffeln schälen, klein würfeln u. 20-25 Min. in kochendem Salzwasser garen.



2. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Zwiebelwürfel in heißer Butter glasig dünsten. Pfifferlinge einige Min. mitbraten. Am Ende den Knobi zugeben u. kurz mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen, Petersilie unterheben u. abkühlen lassen.



3. Kartoffeln abgießen u. mit 2 EL Butter u. heißer Sahne mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerdrücken. Mit Salz u. Muskat würzen, Pfifferlinge unterheben.



Tipp des Chaoten: Zu Rouladen oder Frikadellen genießen!

