Rezept

Rosenkohl-Kartoffelpüree

Ein Rezept von Rosenkohl-Kartoffelpüree, am 12.10.2024

Zutaten

800 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
ca. 1 l	Gemüsebrühe
150-200 ml	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss
1 TL	Wasabi-Paste (aus der Tube)
500 g	Rosenkohl
1 EL	ungeschälte Sesamsamen
30 g	Butter
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Rosenkohl putzen, waschen und den Strunk kreuzweise einschneiden.

2. Die Kartoffeln und den Rosenkohl in einen Topf geben und so viel Brühe zugießen, dass das Gemüse knapp damit bedeckt ist. Aufkochen und bei mittlerer Hitze offen 20 Min. köcheln lassen, anschließend das Kochwasser abgießen. Inzwischen den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis er duftet.

3. Die Milch zum Kochen bringen, über die Kartoffeln und den Rosenkohl gießen und das Gemüse grob zerstampfen. Butter in Stücken zugeben und unter Rühren darin schmelzen lassen. Das Püree mit Muskat, Salz und Wasabi abschmecken und mit Sesam bestreuen.