

Rezept

Birnen-Kartoffel-Püree

Ein Rezept von Birnen-Kartoffel-Püree, am 28.06.2026

Zutaten

400 g vollreife Birnen	400 g mehligkochende Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin	150 g Crème fraîche
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	50 g Butter
80 g Semmelbrösel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und grob zerkleinern. Die Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Birnen, Kartoffeln und 1 Zweig Rosmarin in einem Topf mit wenig kochendem Wasser in ca. 20 Min. garen. Dann den Rosmarin entfernen. Birnen und Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zermusen. Crème fraîche unterrühren und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Vom übrigen Rosmarin die Nadeln abstreifen und grob hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel und den Rosmarin darin kurz schwenken.
3. Das Püree in eine runde (ca. 28 cm Ø) oder rechteckige Auflaufform füllen, die Semmelbrösel darauf verteilen. Das Püree im Backofen (Mitte) bei 200° Umluft ca. 15 Min. überbacken.