

Rezept

Endivien-Kartoffel-Püree

Ein Rezept von Endivien-Kartoffel-Püree, am 23.04.2024

Zutaten

800 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
350 g Endiviensalat	1 Zwiebel
2 EL Öl	2 EL Butter
200 ml Milch	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 20 Min. kochen. Inzwischen den Endiviensalat putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.

2. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Endiviensalat dazugeben und in 1-2 Min. bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen.

3. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, dann zerdrücken. Die Milch aufkochen und mit den Quirlen des Handrührgeräts unter das Püree schlagen. Die Endivien-Mischung unterheben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.