

Rezept

# Endivien-Kartoffel-Püree

Ein Rezept von Endivien-Kartoffel-Püree, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>350 g</b> Endiviensalat	<b>1</b> Zwiebel
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 EL</b> Butter
<b>200 ml</b> 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.