Rezept

Kartoffel-Oliven-Püree

Ein Rezept von Kartoffel-Oliven-Püree, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	mehlig kochende Kartoffeln
2 EL	entsteinte schwarze Oliven (ersatzweise grüne Oliven)
250 ml	Milch
100 g	Olivenpaste (aus dem Glas; ersatzweise 100 g entsteinte schwarze oder grüne Oliven, püriert)
	Salz
1	kleine Knoblauchzehe
	1/2 Bund Basilikum
50 ml	Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt bei mittlerer Hitze zugedeckt in 15-20 Min. weich kochen.

2. Inzwischen die Oliven halbieren und in Halbringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen in Streifen schneiden.

3. Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Die Milch in einem großen Topf erhitzen, die Kartoffeln hineingeben und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zu Püree zerstampfen. Das Olivenöl unterrühren.

4. Oliven, Olivenpaste, Knoblauch und Basilikum unter das Püree rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt kurz gebratenes Fleisch.