

Rezept

Kartoffel-Wirsing-Püree

Ein Rezept von Kartoffel-Wirsing-Püree, am 24.02.2024

Zutaten

700 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
300 g zarte Wirsingblätter	50 g Butter
150 ml Milch	½ TL gemahlener Kümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 15 Min. weich garen. Den Wirsing waschen, putzen, in schmale Streifen schneiden. In Salzwasser in etwa 4 Min. leicht bissfest garen, im Sieb abschrecken. Die Butter in einem Pfännchen zerlassen und ganz leicht bräunen. Milch erhitzen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und im Topf mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Butter und die Milch mit einem Schneebesen unterschlagen. Wirsing untermischen, das Püree mit Salz und Kümmel würzen.