

Rezept

Kartoffelpüree mit Ofentomaten

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Ofentomaten, am 27.04.2024

Zutaten

500 g Cocktailtomaten	1/4 Bund Petersilie
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
1 Stück Bio-Orangen- oder Bio-Zitronenschale	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer
500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
1/2 Bund gemischte Kräuter (z. B. für grüne Sauce – oder aus Petersilie, Zitronenmelisse, Basilikum und Kresse selber zusammenstellen)	150 ml Milch
	1 EL Butter
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Tomaten waschen und halbieren. Mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, von den Stielen befreien und fein hacken. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Orangen- oder Zitronenschale fein hacken. Kräuter, Knoblauch und Zitruschale mit dem Öl verrühren und kräftig salzen und pfeffern.
2. Die Kräutermischung auf den Tomaten verstreichen. Die Tomaten im Ofen (Mitte, Umluft 130°) ca. 1 Std. backen.
3. Nach der Hälfte der Backzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einen Topf mit Salzwasser geben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. weich kochen.
4. Inzwischen die Kräuter waschen und trocken schütteln. Von den groben Stielen befreien und sehr fein hacken. Die Milch erhitzen. Die Butter in kleine Würfel schneiden.
5. Die Garflüssigkeit von den Kartoffeln abgießen. Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Milch, Butter und Kräuter zugeben und unterrühren, bis die Butter schmilzt. Das Püree mit Salz und Muskat abschmecken und mit den Tomaten servieren.