

Rezept

Kartoffelpüree mit Oliven auf französische Art

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Oliven auf französische Art, am 12.09.2024

Zutaten

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
150 g grüne Oliven	4 Stängel Petersilie
80 ml Gemüsefond (aus dem Glas)	1 EL Crème fraîche oder Ziegenfrischkäse (2 EL mehr Olivenöl gehen auch)
6 EL Olivenöl	1 TL Zitronensaft
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in gut 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser bedecken, salzen und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Den Deckel auflegen, Hitze auf schwache Stufe schalten und die Kartoffeln in ungefähr 15 Minuten gut weich kochen.
2. Inzwischen das Olivenfleisch von den Steinen schneiden und grob hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken.
3. Die Garflüssigkeit von den Kartoffeln abgießen. Den Gemüsefond dazuschütten und erhitzen. Kartoffeln im Fond mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Crème fraîche oder Ziegenfrischkäse und Olivenöl unterrühren, die Oliven und die Petersilie unterziehen. Das Püree mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Fertig!