Rezept

Kartoffelpüree mit Wasabi & Sesam

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Wasabi & Sesam, am 25.04.2024

Zutaten

800 g	mehligkochende Kartoffeln
30 g	weiße Sesamsamen
150 g	Sahne
1-1 1/2 EL	Wasabipaste (Tube)
3-4 TL	Limettensaft
	Salz
150 ml	Milch
30 g	Butter
2-3 TL	dunkles Sesamöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und 20 Min. in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und 5 Min. ausdampfen lassen. Kartoffeln durch die Presse drücken oder stampfen.

2. Sesam trocken rösten, bis er duftet. Milch, Sahne, Butter und etwas Salz aufkochen. Mit dem Schneebesen unter die Kartoffelmasse rühren. Wasabipaste, Sesamöl und Limettensaft unterheben. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem gerösteten Sesam bestreuen. Passt zu kurz gebratenem Fisch.