

Rezept

Käse-Kartoffelpüree mit Nussbutter

Ein Rezept von Käse-Kartoffelpüree mit Nussbutter, am 26.04.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	500 g mehligkochende Kartoffeln
Salz	¼ Bund glatte Petersilie
3 EL Pinienkerne	2 getrocknete Feigen
100 g Brie oder Camembert	100 g Crème fraîche
100 g weiche Butter	5 EL Vollmilch
schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen andrücken, sodass die Schale aufplatzt. Die Kartoffeln schälen, vierteln und mit den Knoblauchzehen knapp mit Salzwasser bedeckt in ca. 20 Min. weich kochen.
2. Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. Die Feigen fein würfeln, dabei den harten Stiel entfernen. Die weiße Käserinde möglichst dünn abschneiden und den Käse in kleine Würfel schneiden.
3. Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen und den Knoblauch entfernen. Die Crème fraîche mit der Hälfte der Butter und der Milch in den Topf geben und diesen zurück auf die ausgeschaltete Herdplatte setzen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse dazupressen und das Püree mit einem Holzkochlöffel glatt rühren. Den Käse zugeben und kräftigiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist und das Püree eine zähe Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt warm halten.
4. Die übrigen 50 g Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und leicht bräunen. Petersilie, Feigen und Pinienkerne darin schwenken. Die Mischung leicht salzen und über das Püree geben.