

Rezept

Paprika-Kartoffel-Püree

Ein Rezept von Paprika-Kartoffel-Püree, am 23.05.2026

Zutaten

1,2 kg Kartoffeln	Salz
2 rote Paprikaschoten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	8 EL Öl
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL gemahlene Kurkuma
350 ml Gemüsebrühe	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

- 1.** Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und waschen. In kaltes Wasser mit etwas Salz geben, Wasser aufkochen und die Kartoffeln 10-15 Min. kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

- 2.** Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz darin andünsten, Paprikapulver und Kurkuma kurz andünsten. Paprikawürfel dazugeben und mitdünsten. Die Brühe angießen und alles 5-8 Min. garen.

- 3.** Kartoffeln dazugeben und das Ganze mit einem Kartoffelstampfer nicht zu fein zerstampfen, dabei das restliche Olivenöl dazugeben. Püree mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.