

## Rezept

# Paprika-Kartoffel-Püree

Ein Rezept von Paprika-Kartoffel-Püree, am 25.03.2023

## Zutaten

1,2 kg Kartoffeln	Salz
<b>2</b> rote Paprikaschoten	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>8 EL</b> Öl
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 TL</b> gemahlene Kurkuma
<b>350 ml</b> 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.