

Rezept

Petersilienwurzelpüree mit Maronen

Ein Rezept von Petersilienwurzelpüree mit Maronen, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Petersilienwurzeln (auch fein: Pastinaken)	400 g mehlig- oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
3 EL Butter	Salz
Pfeffer	300 ml Gemüsebrühe oder Milch
1 Bund Petersilie	200 g Maronen (vorgegart und vakuumiert)
100 g Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (als Beilage) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit 2 EL Butter in einem kleinen Topf zugedeckt bei mittlerer Hitze 3 Min. dünsten. Leicht salzen und pfeffern. Brühe oder Milch dazugeben und alles zugedeckt in weiteren 15 Min. weich dünsten.

3. Währenddessen Petersilie abrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Maronen grob hacken. In der restlichen Butter kurz andünsten – die Maronen sind schon gar und müssen nur ihr Aroma entfalten.

4. Petersilienwurzeln-Kartoffel-Mischung mit einem Kartoffelstampfer oder einer Spätzlepresse grob zerkleinern (nicht mixen, sonst wird das Püree leicht zäh). Maronen, Petersilie und Crème fraîche unter Rühren nochmals erhitzen, dann abschmecken und servieren.