

Rezept

Püree mit Feta und Oliven

Ein Rezept von Püree mit Feta und Oliven, am 27.04.2024

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
40 g Kalamata-Oliven (entsteint)	2 Stängel Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	1 EL Butter
125 ml Milch (3,5 % Fett)	50 g Feta-Schafskäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 15 g F, 11 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln putzen, schälen, würfeln und in Salzwasser in ca. 20 Min. weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

2. Inzwischen Oliven in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben, Zitrone auspressen.

3. Butter und Milch in den Topf zu den Kartoffeln geben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer grob oder fein zerstampfen, salzen. Oliven, Petersilie, Zitronensaft und -schale unter das Püree mischen, Feta mit den Händen darüberkrümeln.