

Rezept

# Würstchen im Feld

Ein Rezept von Würstchen im Feld, am 26.04.2024

## Zutaten

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 2-3 Putenwiener           | 1 Zwiebel                                     |
| 1 TL Butter               | 300 g TK-Erbsen                               |
| 150 ml Milch (1,5 % Fett) | 1/2 Packung Kartoffelflocken für Püree (40 g) |
| Salz                      | Pfeffer                                       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

## Zubereitung

1. Wiener in kochend heißes Wasser geben, Wasser aber nicht wieder kochen lassen. Wiener ziehen lassen, bis das Püree fertig ist.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Die Erbsen zufügen, die Milch angießen und zum Kochen bringen.
3. Die Kartoffelflocken zugeben, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab pürieren, nochmals abschmecken. Das Püree zu den heißen Wiener Würstchen servieren.