

# Erbsen-Püree

## Für zwei Personen

|                           |                          |                     |
|---------------------------|--------------------------|---------------------|
| 150 g Erbsen, tiefgekühlt | 1 große mehlig Kartoffel | 1 Schalotte         |
| 50 ml Milch               | 50 ml Sahne              | 100 ml Geflügelfond |
| 50 g Butter               | Muskatnuss, Salz         |                     |

Die Kartoffel schälen und in kochendem Wasser garen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Erbsen und die Schalotte mit etwas Butter in einer Pfanne dünsten. Den Geflügelfond dazugießen und die Erbsen circa acht Minuten darin garen. Im Anschluss die Erbsen fein pürieren. Die Milch mit der Sahne vermengen und in einem Topf kurz aufkochen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die gekochte Kartoffel zweimal durch eine Presse in einen Topf drücken. Die heiße Milchsahne, eine Flocke Butter und die pürierten Erbsen dazugeben. Alles gut vermengen. Das Püree auf niedriger Temperatur in einem geschlossenen Topf warm halten.

Eva Rieglhofer am 03. April 2013