

Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 große Süßkartoffeln	1 Schalotte	50 g Butter
1 Muskatnuss	350 ml Kokosmilch	1 TL Currypulver
1 TL Cayennepfeffer	Salz	

Süßkartoffeln schälen und in 1x1cm große Würfel schneiden. In kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten kochen, bis die Süßkartoffeln sehr weich sind. Anschließend in ein Sieb abschütten.

Schalotten abziehen und in sehr kleine Würfel schneiden. Topf erhitzen und 20 g der Butter darin schmelzen lassen. Schalotten darin anschwitzen bis sie glasig sind. Etwas Currypulver mit anschwitzen und ungefähr die Hälfte der Kokosmilch zugeben. Kurz aufkochen lassen, Süßkartoffeln zugeben und mit einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. So viel Kokosmilch zugeben, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Evtl. den Rest Butter hinzufügen.

Jonas Lang am 03. Februar 2020