

Kartoffel-Kohlrabi-Püree

Zutaten für 2 Personen

400 g Kartoffeln	1 Kohlrabi	30 g Butter
Rosmarin-Salz	3 Tl Natur-Glutamat	100 g Schmand
50 ml Weißwein-Reduktion	Zucker	1 Tl geriebener Muskat

Kartoffeln und Kohlrabi schälen, klein schneiden und in mit Rosmarin-Salz gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze gar ziehen lassen, dann abgießen und stampfen. In einem Töpfchen Butter, Natur-Glutamat, Muskat, Schmand, Wein-Reduktion langsam erhitzen; nun mit etwas Zucker abschmecken und unter den Stampf mischen.

Tip:

Anstelle des Kohlrabis ist jedes andere Gemüse, wie z. B. Karotten, Pilze, Sellerie-Knolle, Blumenkohl, Paprika, Mischgemüse, einsetzbar.

Rezepte für Natur-Glutamat und Weißwein-Reduktion befinden sich in der Kategorie 'Verschiedenes'.

NN am 08. März 2014