

# Chorizo-Kartoffel-Püree

## Für 2 Portionen

100 g Kartoffeln    2 Chorizos    80 g Feta-Käse  
1 Zwiebel            Olivenöl      Thymian, Butter

Kartoffeln in gesalzenem Wasser kalt aufsetzen und garen. Chorizo in dünne Scheiben und Feta in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Chorizo, die Zwiebel und den Feta in Olivenöl marinieren. Thymian darauf verteilen. Sobald die Kartoffeln gar sind, mit einer Kartoffelpresse die Kartoffeln kräftig durchstampfen. Ein bisschen Olivenöl und ein Stück Butter ins heiße Püree geben, vermischen und nun die Chorizo und den Feta ebenfalls ins Püree geben. Das Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 25. November 2013