

Möhren-Püree

Für 4 Personen

500 g Möhren 4 El Olivenöl Salz, Zucker
2 El Butter

Möhren schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Möhren darin andünsten, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen, mit 100 ml Wasser ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15– 20 Minuten weich garen.

Die Möhren mit dem Schneidstab fein pürieren, Butter zugeben und mitpürieren.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012