Erbsen-Püree mit Mohnbutter und Manchego

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	800 g TK-Erbsen
50 g Butter	2 TL Blaumohn, ganze Samen	150 ml Gemüsebrühe
80 g Manchego am Stück		

Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. In einem Topf mit gesalzenem Wasser die Kartoffeln etwa 10 Minuten weichkochen. Anschließend abgießen.
Inzwischen die Erbsen in einen Topf mit reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser 1-2 Minuten bissfest blanchieren. In ein Sieb abgießen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
Die Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen und die Mohnsamen darin kurz anrösten.
Vom Herd nehmen.
Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Die Kartoffeln, etwa drei Viertel der blanchierten Erbsen und Mohnbutter hinzugeben und fein pürieren. Mit Salz abschmecken und die restlichen Erbsen untermengen.
Das Erbsenpüree in vorgewärmten Schalen verteilen. Manchego darüber hobeln und alles servieren.

Christian Henze am 21. März 2024