

Kartoffel-Püree mit Karotten

Für 2 Personen

500 g weiche Kartoffeln 1 Bund Möhren 2 Zweige Rosmarin
1 grosse Zwiebel 1/2 Glas Crème-fraiche 1 Msp. Salz

Karotten, mehlig kochende Kartoffeln und Zwiebeln schälen und schneiden. Dann alles zusammen in einen Topf geben.

Das Wasser ordentlich salzen und einen Zweig Rosmarin mit reingeben.

Nach 20 Minuten Kochzeit, das Wasser abgießen und das Gemüse wieder zurück in den Topf geben.

Crème Fraiche (Butter oder Öl) mit in den Topf geben und stampfen. Zum Verfeinern auf Wunsch etwas Olivenöl über den Stampf träufeln und pfeffern.

Steffen Henssler am 21. Juli 2020