



🕒 40 Min



Erbsenpüree

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 400 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
- 180 ml Milch
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Dauer:

Ca. 40 Minuten

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Frische Erbsen schälen, in Salzwasser weichkochen. Ebenso bei Verwendung von tiefgekühlten Erbsen in Salzwasser weichkochen. Kartoffeln und Erbsen mit einem Kartoffelstampfer und/ oder einem Handrührgerät zu einem Brei stampfen bzw. rühren, dabei die angewärmte Milch und zerlassene Butter unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

