



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



«Kartoffel»-Püree



Dauer
40 Minuten



Schwierigkeit
einfach



Portionen
4

Zutaten

| | | | |
|-------|----------------|-------|--------------|
| 700 g | Kartoffeln | 100 g | weiße Bohnen |
| 1 | Karotte | ½ EL | Gemüsebrühe |
| ½ | Selleriestange | 1 EL | Cashewmus |

Beschreibung

In diesem Püree steckt mehr drin als Kartoffeln. Das Gemüse kann man je nach Verfügbarkeit und Saison variieren und auch die weißen Bohnen lassen sich mit anderen Hülsenfrüchten wie etwa Kichererbsen abwechseln.

Zubereitung

Kartoffeln und Karotte schälen. Stangensellerie waschen. Das Gemüse in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und kochen, bis das Gemüse gar ist. Weiße Bohnen, Gemüsebrühe und Cashewmus dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren oder in einen Mixer geben. Mit Meersalz und beliebigen Gewürzen abschmecken und servieren.

