

Erbsen - Püree

Zutaten (4 Portionen)

400 g Kartoffeln, geschält, in Stücken
150 g Erbsen, TK
150 g Wasser
100 g Milch
2 EL Butter
1 TL Salz
Blätter von 2 Stielen Minze

Zubereitung

Kartoffeln und Erbsen in den Mixtopf geben. Wasser und Salz zugeben.
Garkorbchen als Spritzschutz aufsetzen und 30 Minuten / 100°C / Stufe 1 kochen.
Milch, Butter und Minze - Blätter zugeben und 20 Sekunden / Stufe 4 unterrühren

Tipp:

Wir hatten dazu gebratenen Hecht und Schmortomaten.
Mit Muskat statt Minze abgeschmeckt passt es auch gut zu gebratener Leber!

