

## **Erbspüree mit Spitzpaprika**

by Andreas - Sonntag, Februar 12, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/erbspueere-mit-spitzpaprika/>



Erbspüree ist ein wenig aus der Mode gekommen. Meist assoziiert man damit ein gewaltiges Eisbein und Wellfleisch. Mit Spitzpaprika bekommt das Püree eine gewisse Leichte und Knackigkeit. Passt prima zu gebratenem Fisch.

**450 gr. Erbsen (TK)**

**1 rote Spitzpaprika**

**1 Knoblauchzehe**

**40 gr. Butter**

**100 ml Gemüsebrühe**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Knoblauchzehe fein würfeln und in der Butter kurz anbraten. Dann die tiefgefrorenen Erbsen und die Gemüsebrühe begeben. Etwa 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Mit einem Mixstab pürieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Abschließend die sehr fein gewürfelte Spitzpaprika unterheben.

**Weitere Empfehlungen:**

**Tortilla mit Rosmarin**

Während einem meiner Arbeitseinsätze in Spanien gab es frische Tortilla immer kurz vor der Sie...

**Karamelisierter Lauch**

Eine spanische Beilage, die im Handumdrehen bereitet ist. Schmeckt kalt und warm.

2 Stang...

**Brokkoli mit Joghurtdressing**

Brokkoli ist sehr gesund. Reich an Mineralstoffen, jeder Menge Vitamine und Karotin. Trotzdem ve...