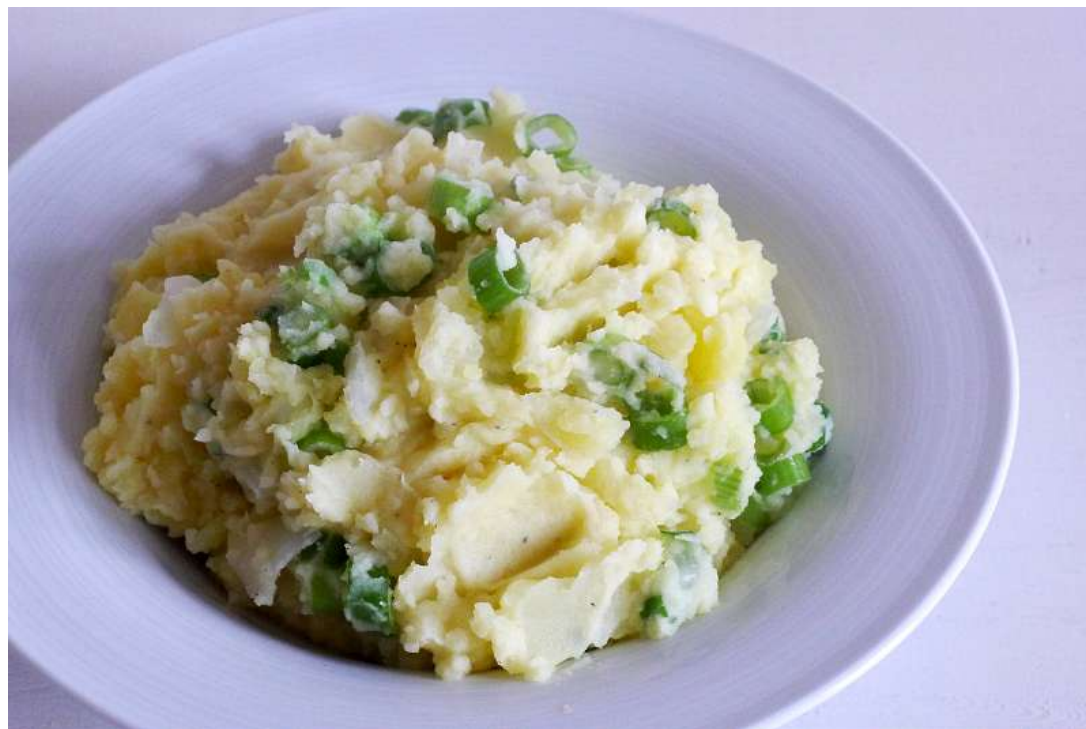


## **Kartoffel-Zwiebelpüree**

by Andreas - Sonntag, Februar 21, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/kartoffel-zwiebelpueree/>



Obwohl Pasta in unzähligen Varianten in Deutschland immer häufiger auf den Tisch kommt, bleibt die Kartoffel weiterhin die Nummer 1 auf dem Teller. Im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa importiert, in der DDR als Sättigungsbeilage degradiert, erleben in der letzten Zeit viele in Vergessenheit geratene Sorten eine regelrechte Renaissance.

**1 kg mehlig kochende Kartoffeln**

**1 Gemüsezwiebel**

**2 Frühlingszwiebeln**

**50 ml Sahne**

**40 gr. Butter**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Kartoffeln und die Gemüsezwiebel schälen und grob würfeln. In Salzwasser weich kochen. In ein Sieb abgießen (ein wenig vom Kochsud aufheben). In einem Topf mit der Butter und der Sahne mit einem Kartoffelstampfer zu einem Brei stampfen. Sollte der noch zu fest sein, etwas von dem Kochsud begeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden und zum Abschluss unterheben.

## **Weitere Empfehlungen:**

### **Eingelegter Blumenkohl**

Diese Beilage „gedeiht“ auf der Fensterbank und hat nach 4-5 Tagen in der Sonne ihr volles A...

### **Carpaccio vom Rettich und Pfirsich**

Sonntagabend. Der Blick in den Kühlschrank ist wenig erquicklich, doch es ist immer wieder erst...

### **Lammspieße auf Rosmarinsticks**

Statt wie üblich das Fleisch zu marinieren, habe ich dieses Mal das Würzen von innen vorgenomm...