



Erbsenpüree

Zubereitung

Die Erdäpfel schälen und möglichst gleichmäßig groß würfelig schneiden, danach die Erbsen und die Erdäpfel jeweils gar kochen. Die Petersilienblätter abzupfen und grob hacken und zusammen mit der Butter in einen Topf geben, die fertig gekochten Erdäpfel sowie Erbsen hinzugeben. Mit einem Pürierstab alles zu einer homogenen Masse pürieren, mit der Milch verfeinern. Nach Geschmack salzen.

Mit frischem Petersil garnieren und die perfekte Beilage ist gelungen! :-)

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Philipp Dollmann.

Zutaten

1/2 Kilo frische od. tiefgefrorene Erbsen

1/4 Kilo Waldviertler Erdäpfel (mehlig)

Etwas Salz

100 Gramm Butter

Ein Bund frischer Petersilie

150 ml Milch