

Kartoffelpüree (zwei Varianten)

1. Daniels Karottenpüree mit Spiegelei

- Eine große Zwiebel
- 500gr. Karotten
- eine große Kartoffel
- etwas Butter
- vegetarische Gemüsebrühe
- evtl. Petersilie

Zubereitung:

Eine große Zwiebel schälen und würfeln. 500gr. Karotten und eine große Kartoffel waschen, schälen und in Würfel schneiden.

Etwas Butter erwärmen nacheinander Zwiebel, Karotten und Kartoffel andünsten, dann ablöschen, Deckel drauf, garen.

Wenn alles gar ist, Wasser abschütten und mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit einer Prise Salz, vegetarischer Gemüsebrühe und evtl. Petersilie würzen.

Daniel mag dazu Spiegelei, hervorragend passt auch Feldsalat oder Endiviensalat.

2. Selleriepüree

- Eine Sellerieknolle
- 4 Kartoffeln
- ein Schuss Sahne oder etwas Butter

Zubereitung:

Eine Sellerieknolle und 4 Kartoffeln schälen und würfeln. Beides zusammen mit etwas Wasser im Topf garen. Wenn es gar ist, kräftig mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten. Eine Prise Salz, ein Schuss Sahne oder etwas Butter mit untermischen.

Tofuwürstchen oder Dinkelküchle passen gut dazu aber auch Braten, Hackfleischküchle oder Bratwürstchen.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de