

Mediterranes Kartoffelpüree

Zutaten für 8 Personen:

2,5 kg festkochende Kartoffeln
8 Schalotten
4 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
200 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
100 g Pinienkerne
0,5 dl Olivenöl
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die getrockneten Tomaten abtropfen und zusammen mit den Basilikumblättern hacken.

Etwas Olivenöl in die Pfanne geben, die Pinienkerne, die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anbraten.

Die Kartoffeln abgießen und ganz grob stampfen.

Dabei Olivenöl zugeben, bis das Püree eine leicht cremige Konsistenz hat (man kann auch das aufgefangene Öl der getrockneten Tomaten verwenden).

Schalotten, Knoblauch, Tomaten, Pinienkerne und Basilikumblätter unterheben.

Das mediterrane Kartoffelpüree mit Salz, etwas Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Fazit:

Liegt nicht so schwer im Magen, wie normales Kartoffelpüree und passt perfekt zu gebratenem Fisch, Lamm oder Kalb.