Kartoffelpüree "italienisch"

538

Typ: Gemüse

Quelle: Brifitte

***

Bemerkungen: Beliebig variierbar. Auch für Kinder sehr gut geeignet.

Zutaten: für 4 Portionen

1 Kilogramm Kartoffeln (mehlig kochend)
Salz
250 Gramm Zucchini
2 Lauchzwiebeln
50 Gramm getrocknete Tomaten (in Öl)
2 Zweige Oregano
250 Milliliter Milch
frisch gemahlener Pfeffer

Rezept: Die Kartoffeln schälen, abspülen und in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen, bis sie gar sind. Die Zucchini und die Lauchzwiebeln putzen, abspülen, trocken reiben und fein würfeln bzw. in dünne Ringe schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen und die Tomaten fein hacken.

Das Tomatenöl in eine Pfanne geben und Zucchini und Lauchzwiebeln darin hellbraun anbraten. Den Oregano abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den gehackten Oregano zusammen mit den Tomaten in die Pfanne zu den Zucchini geben und erwärmen.

Die Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Die Milch im Kartoffeltopf kurz erwärmen, die Kartoffeln dazu geben und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerdrücken. Die Gemüsemischung aus der Pfanne unter das Püree rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.
Schmeckt pur oder als Beilage.