

Batatepüree mit Pilzen

Zutaten:

450 g Süßkartoffeln
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
3 EL Butter
50 ml Milch-Wasser
2 EL Öl
2 Zwiebeln, weiß
2 Zwiebeln, rot
1 EL Balsamicoessig
250 g Champignons, braun
2 Knoblauchzehen



Zubereitung

Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und in brauner Butter kurz anrösten, dann mit Milch-Wassergemisch in ca. 20 Minuten garen. Abgießen und mit dem Kartoffelstampfer und/oder Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die geschälten Zwiebeln vierteln und in einem Topf mit Öl/Butter weich dünsten. Mit Essig, Zucker Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons putzen, grob blättrig schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen, bei mittlerer Hitze die Pilze unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Knoblauch, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree mit Pilzen und Schmorzwiebeln servieren.



Gemüse

