

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

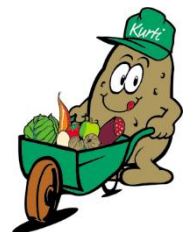
Mediterraner Kartoffelbrei

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Süßkartoffeln
- 600 g Kartoffeln
- 400 g Cherry-Tomaten
- 40 g Rucola
- 20 g Basilikum
- 60 g Pinienkerne
- 240 ml (Mandel-)Milch
- 80 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 TL Chiliflocken
- 4 EL Olivenöl
- Salz u. Pfeffer
- 1 Zehe Knoblauch

Zubereitung

Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, würfeln und ca. 15 Minuten in Salzwasser garkochen. Tomaten waschen, auf der Rispe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 10-15 Minuten backen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Rucola waschen, abtropfen lassen und hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und kleinhacken. Knoblauch schälen und pressen oder reiben. Wenn Kartoffeln und Süßkartoffeln fertig sind, abgießen und mit Milch zu Püree verarbeiten. Restliche Zutaten dazugeben und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Mit Tomaten und Pinienkernen anrichten. Schmeckt super zu Hähnchen oder gebackenem Feta!



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590