Kürbis-Kartoffel-Püree

Das Kürbis-Kartoffel-Püree ist eine raffinierte Variation des gewöhnlichen Kartoffelpürees. Das Rezept ist genauso einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Karotten
600 g	Kartoffeln
1 Stk.	Kürbis (klein)
1 Stk.	Pastinake
1 TL	Salz
50 g	Sojabutter
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Für dieses **Kürbis-Kartoffel-Püree** die Kartoffeln, Karotten und Pastinaken abschälen und reinigen. Im Anschluss dazu fein würfeln, so vermindert sich die Zeit des Kochens.

2. Kürbis ebenso abschälen, die Kerne vollständig entfernen, um dann den Kürbis zu würfeln.

3. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln, Pastinaken und Karotten hinzuzugeben. Nach dem Aufkochen Kürbiswürfel hineingeben und weiter auf mittlere Stufe so lange kochen, bis das Gemüse weich ist.

4. Schüssel mit Sojabutter befüllen. Das Gemüse nach der Garzeit abseihen und in die Schüssel geben. Salzen, mit Pfeffer und Muskat würzen und gut mit der Butter mischen.

5. Noch durch eine Kartoffelpresse drücken, alternativ mit einem Stabmixer pürieren und servieren.

Tipp

Dieses Kürbis-Kartoffel-Püree zu einem deftigen Hackbraten servieren und nach Geschmack mit frisch gehackten Kräutern garnieren.