# Erdäpfel-Basilikum-Püree

Bei diesem Rezept bekommt das gewöhnliche Püree ein tolles, frisches Aroma. Das Schlagobers kann man für das Basilikum-Erdäpfel-Püree nach Belieben durch Milch ersetzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Erdäpfel (mehlige) |
| 2 Bündel | Basilikum |
| 40 g | Butter |
| 140 ml | Milch |
| 140 ml | Schlagobers |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für **Basilikum-Erdäpfel-Püree** die ungeschälten Erdäpfel in reichlich Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und sofort schälen. Mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken.

2. Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Fein hacken und mit dem Püree vermischen. Milch in einem Topf erhitzen und mit dem Schlagobers und der Butter verrühren. Über das Püree gießen und gut vermengen. Kräftig salzen und pfeffern.

## Tipp

In das Basilikum-Erdäpfel-Püree blanchierte Brennnesselblätter in das Püree einrühren.