Erdäpfelpüree mit gerösteten Zwiebeln

Die knusprig angebratenen Zwiebelringe geben dem Erdpäfelpüree den tollen Geschmack. Das einfache Rezept am besten bald ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

800 g	Kartoffeln (mehlige)
80 g	Butter
200 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Öl

Zubereitung

1. Erdäpfel gehören wohl zu den nahrhaftesten Beilagen und Nahrungsmitteln, so bietet sich hier ein **Erdäpfelpüree mit gerösteten Zwiebeln** an. Die Erdäpfel zu Anfang waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Abseihen und in einem erwärmten Backrohr ausdampfen lassen.

2. Erdäpfelpresse oder Stampfer kommen nun zum Einsatz und formen eine Masse. Butter hinzugeben und schmelzen, dann gründlich unterrühren. Milch erwärmen und Schritt für Schritt unterrühren, es bildet sich ein glatter Teig. Muskat und Salz würzen das Püree. Zwiebeln zum Abschluss abziehen und in feine Ringe schneiden, um diese in einer heißen Pfanne mit Öl zu rösten.

Tipp

Die gerösteten Zwiebelringe vor dem Servieren auf das Erdäpfelpüree geben.