

Mediterran-provenzalisches Kartoffelpüree „provençal“



- **Küche:**Italienisch, Mediterran
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unser **mediterran-provenzalisches Kartoffelpüree „provençal“** ist ein Püree, das es in sich hat! Kartoffelpüree ist zwar ein Klassiker der deutschen Küche und Hausmannskost, doch auf Dauer auch sehr schönede. In die einfache Kartoffel-Beilage kann man ebenso einfach Abwechslung hineinbringen. Anstelle der Butter verwendet unser Küchenmeister seit 1968, Fritz Grundmann, hierfür aromatisches Olivenöl.

Das provenzalische Püree passt zu den verschiedensten Gerichten. Und natürlich besonders gut zu mediterranen Gerichten mit viel frischem Gemüse, Fischgerichten und zu Fleisch, wie beispielsweise Saltimbocca. Safranfäden und Chili sorgen für den besonderen Pfiff. Überraschend lecker und im

Handumdrehen zubereitet, ist das Püree ein wahrer Gaumenschmaus!

Zutaten

- 600 g gekochte Kartoffeln
- 250 g geröstete Paprikaschoten, fein gewürfelt (Aus dem Glas)
- 250 ml heiße Milch
- 3 El Olivenöl
- 1 Msp. Safranfäden
- 1 Chilischote, getrocknet, zerbröselt,
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit den Paprikawürfeln, Olivenöl, Safranfäden, Chilischote kurz aufkochen und etwas ausziehen lassen. Die Kartoffeln „ausdämpfen“, stampfen oder durchpressen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die heiße Milch mit einem Kochlöffel verrühren, unterheben und servieren.

Kartoffelpüree „provençal“: Kartoffelpüree mal anders

Zu mediterranen Gerichten und italienischen Klassikern ist das Kartoffelpüree „provençal“ genau die richtige Wahl. Dabei genügen hier bereits zwei Zutaten, die aus dem klassischen Kartoffelpüree eine Beilage mit ganz anderen Aromen zaubern.

Auf diese Weise kann man Kartoffeln mit nur wenigen Zutaten im Handumdrehen zu den vielseitigsten Geschmacksüberraschungen zaubern. Dabei sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. In einem Menü kann man hier wunderbar einen roten Faden hineinbringen und bereits verwendete Kräuter aufgreifen wie: Basilikum, Petersilie, Schnittlauch oder Rosmarin.

Besonders fein und edel wird das Kartoffelpüree mit Trüffel. Bei GekonntGekocht bettet unser Chefkoch das edle Trüffel-Püree beispielsweise in ein Rezept für Rinderrouladen und Rotweinschalotten ein. Wer es hingegen außergewöhnlich mag, kann es gerne mit einem Fischfilet an Wasabi-Kartoffelpüree versuchen.

Bei GekonntGekocht sind alle Rezepte handverlesen. Der Anspruch ist dabei immer, dass für jeden Koch-Typ etwas dabei ist. Darunter fallen Rezepte, die im Handumdrehen zubereitet sind ebenso wie edle, aufwendige Gerichte mit Sternenniveau. Wir laden ein zum Stöbern und Inspirieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** aromen der provence, einfach und schnell, hausgemacht, kartoffelgerichte, mediterran, neu überarbeitet

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelpueree-provencal/>