GRÜNER HOKKAIDO & KARTOFFEL-KÜRBISPÜREE

Zutaten für das Kartoffel-Kürbispüree

- Zutaten für das Kartoffel-Kürbispüree:
- 2 Spalten grüner Hokkaido
- 500 g Kartoffeln
- 1 Stück Butter
- 100 ml Sahne
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser beides gar kochen. Das Wasser abschütten wenn Kartoffel- und Kürbisstücke weich sind und kurz ausdampfen lassen. Dafür stelle ich die Kartoffel-Kürbis-Würfel im Topf nochmal auf die Herdplatte.

Mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffel- und Kürbisstücke zerdrücken . Die Butterstücke nach und nach hinzugeben und unterrühren. Die Sahne kurz erhitzen nun mit einem Handrührgerät die Sahne nach und nach hinzugeben und dabei das Kartoffel-Kürbis-Püree aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren.