

Kartoffel-wurzel-Püü

Zutaten 'Püü'	750 g	(etwa 8) Kartoffeln (festkochend)
	~350 g	Möhren, Pastinak, Petersilienwurzel, Kürbis, Navetten, Schwarzwurzel ...
	½ Pack	Hafersahne
	300 ml	Brühe
	½ Pack	TK Kräuter
	Salz, Pfeffer, Muskat	

+ + + +

Machen 'Püü'

Kartoffeln gar kochen (danach pellen). Währenddessen, Gemüse schälen, kleinschneiden und in der Brühe gar kochen.

Kartoffeln vierteln mit dem Gemüse und etwas Gemüsesud (Vorsicht!! Nicht zu viel Brühe) und der Sahne stampfen, bis ein festes Püree entsteht. Kräftig mit Salz und Muskat abschmecken. Es kann gern noch etwas 'stückig' bleiben (wenn das gemocht wird). Die Petersilie direkt vor dem servieren unter das Püü ziehen und frisch den Pfeffer drüber mahlen.

TIPP

Hierzu passt Tsatsiki (vielleicht mit etwas weniger Knoblauch), ein grüner Salat und eine Saitan- oder Sojabratwurst mit Senf oder Bratlinge.