

Italienisches Kartoffelpürrée mit Olivenöl, Tomaten, Pinienkernen und Pesto

- **Küche:** Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das etwas andere Kartoffelpürrée, italienisch, würzig, auch ohne weitere Beilage ein Genuss

Zutaten

- Für das Kartoffelpürrée:
- 600 g mehlig kochende Pellkartoffeln
- ca. ¼ l heiße Milch
- 2 EL Olivenöl
- Salz und geriebene Muskatnuss
- 125 g getrocknete Tomaten, in groben Würfeln
- 6 - 8 schwarze Oliven ohne Kerne in Würfeln
- Etwas Pesto
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 35 g Pinienkerne
- Einige frische Basilikumblätter in Streifen
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pellkartoffeln herkömmlich mit Kümmel weich kochen, pellen und stampfen oder durchpressen. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, etwas Olivenöl dazu geben und mit der heißen Milch verrühren.

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, Pinienkerne und die gewürfelten Tomaten dazu geben.

Schritt3

Salzen, pfeffern und ca. 2 min. schmoren lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Kurz vor dem Anrichten das Pesto und die in Streifen geschnittenen Basilikumblätter unterschwenken; über das portionierte Pürrèe geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Pesto **Tags:** pesto, würzig **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienisches-kartoffelpuerree-mit-olivenoel-tomaten-pinienkernen-und-pesto/>