

Petersilienwurzel - Pürée



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

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

Das Petersilienwurzel-Püree schmeckt köstlich zu Fleisch, Wild und Fisch. Eine tolle Alternative zur klassischen Kartoffelbeilage. Harmoniert auch ausgesprochen gut mit einem Petersilien-Spinat-Püree.

Zutaten

- 300 g Pellkartoffeln
- 800 g Petersilienwurzeln, geputzt, geschält in groben Stücken
- 50 ml Milch
- 80 ml Sahne
- 20 g Butter
- Salz, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln in der Schale 20 min. kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken oder fein stampfen.

Schritt2

Die Petersilienwurzeln in ca. 1 l Salzwasser 15 min. weich garen, heraus fangen und mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt3

Den Koch Sud weiter etwas reduzieren lassen, die Milch, Sahne und, Butter dazu geben, erwärmen, salzen und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt4

Nach und nach mit einem Kochlöffel zu den Kartoffeln geben, verrühren und mit dem Petersilienwurzelpüree cremig mischen, herzhaft nachschmecken.

Schritt5

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** schmackig, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/petersilienwurzel-pueree/>