

Mediterranes Kartoffelpüree mit Kohlrabigemüse

Zutaten für 4 Personen (vegan):

Für das Kartoffelpüree:

1 kg	Kartoffel(n), mehlig
4	Schalotten
2	Knoblauchzehe(n)
1 Bund	Basilikum
100 g	Tomate(n), getrocknet in Öl
50 g	Pinienkerne
100 ml	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Für das Kohlrabigemüse:

1	Kohlrabi groß
2	Karotte(n) groß
1	Zwiebel
400	Pizza-Tomaten (Glas/Dose)
1 TL	Zitronensaft
1/2	Brühwürfel
1	Knoblauchzehe
Etwas	Salz/Pfeffer/Cayennepfeffer

Zubereitung des Püree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen; Wasser abgießen. In 1 TL Öl fein geschnittene Schalotten und Knoblauchzehen dünsten. Basilikumblätter und getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht bräunen. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu den gekochten Kartoffeln geben und alles zu Püree stampfen. Die restlichen Zutaten unter das Püree heben. Falls das Püree zu fest ist, etwas Olivenöl dazugeben.

Zubereitung des Gemüse:

Zwiebeln in Würfel schneiden, in Öl glasig dünsten. Kohlrabi und Karotte mit einer Küchenreibe in feine Stifte zerkleinern und andünsten. Mit den Tomaten ablöschen. Zitrone, Brühwürfel, Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer hinzugeben und abschmecken.



Schmeckt besonders gut im Sommer als Hauptgericht mit einem gemischten Salat.

Barbara Sommer