

Erdäpfel-Karotten-Püree

Zutaten (2-3 Portionen):

400g Erdäpfel
200g Karotten
1 Zwiebel
40g Butter
Salz
Muskatnuss

Zubereitung:

Erdäpfel und Karotten kleinschneiden und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen. Zwiebel noch kleiner schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Dann beiseite stellen. Kochwasser in ein Gefäß abgießen, Karotten und Erdäpfel zurück in den Topf, Zwiebel untermischen, etwas vom Kochwasser dazugeben und grob zerstampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

