

# Rosenkohlpüree



## Zutaten für 3-4 Personen:

400 g Rosenkohl  
100 ml kräftige Gemüsebrühe  
eine kleine Ecke Butter  
30 ml Sahne  
Chilipulver  
Paprika edelsüß  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
2-3 größere Kartoffeln

1. Kartoffeln waschen und weich kochen, ca. 30-40 Minuten, je nach Größe.
2. Rosenkohl putzen, Röschen einschneiden und in Gemüsebrühe in 8-10 Minuten weich dünsten. Garprobe machen. Dann abgießen und in einen hohen Mixbecher geben.
3. Butter, Sahne und die Gewürze zugeben, durchmischen.
4. Kartoffel schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und unterheben.

## Hinweise:

Eine kräftige Beilage zu deftigem Essen. Am besten mit anderen Beilagen zusammen servieren. Mit einer größeren Menge an Kartoffeln schmeckt das Püree weniger intensiv.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Kartoffeln, Gemüse, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 16.01.2023