



## REZEPT DER WOCHE

# Kartoffel- und Mörenpüree

---

### Zutaten

2kg Kartoffeln  
3 Bund Möhren  
  
3 große Zwiebeln  
etwas Bete  
Knoblauch  
  
1 Bund Petersilie  
150g Margarine  
  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
ggf. etwas (Hafer-)Milch

### Zubereitung

Kartoffeln waschen, putzen, achteln und 10 Minuten kochen.

Dann das meiste Wasser abgießen (ein klein wenig zum Pürieren drin lassen) und die Kartoffeln im Topf mit 75g Margarine kräftig pürieren, ggf. etwas Wasser oder Hafermilch zugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einem weiteren Topf genauso mit den Möhren verfahren: putzen, schneiden, 10 Minuten kochen, mit Margarine + gehackter Petersilie pürieren, abschmecken.

Für eine würzige Beilage Zwiebelringe und feine Bete-Scheiben mit etwas Knoblauch und reichlich Öl in einer Pfanne gut andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelpüree mit Möhrenpüree und Zwiebel-Bete schmeckt auch gut mit einem Spiegelei.

Guten Appetit!