



Kartoffel-Oliven-Püree (Mousseline)

Beilagen, KSW 14.11.2014

portionen 4 • **schwierigkeitsgrad** Leicht • **quelle** KSW Rezepte Service

ZUTATEN

800 g Kartoffeln, vorwiegend fest kochend

Salz

100 g grüne Oliven, ohne Stein

1 dl Gemüsefond

6 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

In Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich kochen.

Inzwischen die Oliven sehr fein hacken.

Die gegarten Kartoffeln abgiessen, mit dem Gemüsefond mischen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken.

Olivenöl und Oliven untermischen.

Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf der ausgeschalteten Herdplatte warm halten.

Statt Oliven können auch feingehackte Chilis unter das Püree gemischt werden