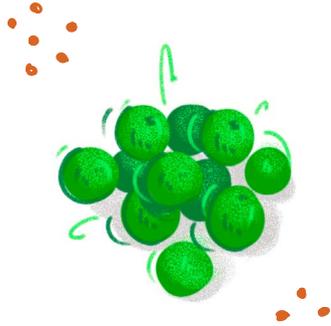


Erbsenpüree

Zutaten:

- 600 g Tiefkühl-Erbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Minze, fein gehackt
(oder andere frische Kräuter)
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Erbsen in Salzwasser für ca. 5 Minuten kochen. Den Knoblauch fein würfeln. Alle Zutaten entweder in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer fein pürieren.

Tipp:

Erbsenpüree schmeckt sehr gut zu Ofenkartoffeln oder zu Fleisch und Fisch.

