

Erbsenpüree mit Ofenkartoffeln und eingelegten Zwiebeln

Zutaten für die Kartoffeln (für 4 Personen):

- 800 g Drillinge
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Die Kartoffeln mit Schale gründlich säubern und in stark gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend gut abtropfen und abkühlen lassen.

Tip: Die Kartoffeln am Vortag kochen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Sie haben dann eine festere Konsistenz.

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die ungeschälten Kartoffeln mit Hilfe eines Glases oder Bechers bis auf eine Dicke von 1-1,5 cm platt drücken. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Kartoffeln darauf setzen. Olivenöl mit Paprikapulver vermengen und die Knollen damit bestreichen. Mit Salz und etwas Pfeffer bestreuen und etwa 20 Minuten im Ofen knusprig backen.

Zutaten für das Erbsenpüree:

- 400 g TK Erbsen
- alternativ: frische Erbsen
- 3 Zweige Minze
- 1 Bund Basilikum
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1 Bio-Zitrone
- 100 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Derweil die aufgetauten Erbsen in einen Multizerkleinerer oder Pürrierbecher geben. Bio-Zitrone gut abwaschen, die Schale abreiben sowie den Saft auspressen. Jeweils die Hälfte von Saft und Abrieb zu den Erbsen geben. Die geschälte Knoblauchzehe, Kräuter, Kreuzkümmel, Olivenöl und Gemüsebrühe hinzufügen und alles grob zerkleinern bzw. pürieren. Gegebenenfalls noch etwas Brühe oder Olivenöl dazugeben, die Masse sollte aber keinesfalls dünnflüssig werden. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronenabrieb und -saft abschmecken. Nach Belieben noch 1 Prise Zucker dazugeben.

Zutaten für die Zwiebeln:

- 3 rote Zwiebeln
- 1 Zitrone
- 0,5 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. In einer Schale mit dem Saft der Zitrone, Zucker und Salz leicht verkneten und etwas ziehen lassen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 07.06.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen