



Benötigte Zutaten

3 mehlige Kartoffeln

2 Pastinaken

1 Bund Bärlauch

100 ml Premium Alpenmilch

2 EL Premium Teebutter



Bärlauchpüree

Jetzt wird es wieder grün in der Küche: Die Bärlauchsaison ist angebrochen. Man findet schon jede Menge Bärlauch, es wird auch schon eifrig damit gekocht. Unsere Fernsehköchin Iris Köck probiert es dieses Mal mit einem Bärlauchpüree, Mahlzeit!

Anleitung

1. Kartoffeln und Pastinaken putzen, in Stücke schneiden und in heißem Wasser gar kochen.
2. In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen und in dünne Scheiben schneiden, danach den Bärlauch in der Butter anrösten.
3. Die Kartoffeln und Pastinaken abgießen. Danach die Milch zur Masse geben und zerstampfen.
4. Zum Schluss die Bärlauchbutter hinzufügen und gut unterrühren.
5. Tipp: Dieses Püree passt hervorragend zu Geselchtem.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten