



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Pürree mit gebratenen Würstchen

Pürede Sosis Sote



½ kg Würstchen
1 grosse Zwiebel
3 Spitzpaprika
2 Tomaten
½ EL Tomatenmark
5 EL Öl
½ KL Pfeffer
1 KL Salz
Für das Pürree:
4 mittel grosse Kartoffel
1 Glas Milch
2 Gläser Wasser
½ EL Butter
½ KL Pfeffer
½ KL Salz
Für die Oberfläche:
3 EL geriebener Schnittkäse
4-5 Petersilienzweige

- # Zwiebel klein hacken und in Öl glasig dünsten. Tomatenmark und klein gehackte Paprika hinzugeben.
- # Sobald der Geruch des Tomatenmarks nicht mehr zu vernehmen ist dann dünn geschnittene Würstchen hinzugeben. Nach fünf Minuten klein gewürfelte Tomaten, Salz und Pfeffer hinzugeben. Bei mittlerer Heizstufe 15 Minuten kochen.
- # Währenddessen die Kartoffel schälen, klein würfeln, in einen Topf einfüllen und zwei Gläser Wasser einfüllen.
- # Den Topf bei mittlerer Heizstufe auf den Herd stellen und den Deckel halb schliessen. Sobald die Kartoffel weich gekocht sind dann Milch hineinfüllen und ganz weich kochen.
- # Anschliessend zu den Kartoffeln Butter, Pfeffer und Salz hinzugeben. Mit einem Pürrierstab oder einer Gabel die Kartoffel pürieren.
- # Das Pürree in ein Servierteller geben und die mitte wie ein Krater offen legen. Die Mitte mit der Würstchenmischung füllen. Mit gehackten Petersilien und mit gehobeltem Schnittkäse bestreuen.
- # Heiss servieren.

Tipp: Pürree mit Würstchen kann bevor es serviert wird bei 200 Grad eine kurze Zeit in den Backofen geschoben werden.