



# Blumenkohl-Kartoffel-Püree mit Haselnuss-Topping



## Zutaten

Menge	
3 EL	Butter
4 Zweige	Petersilie
150 ml	Milch
3 EL	Pankobrösel
1	Knoblauchzehe
3 EL	geröstete Haselnussblättchen
1/2	Blumenkohl
	Salz
	Muskatnuss
200 ml	Sahne
500 g	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	mehlig kochende Kartoffeln

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1205 kJ, 288 kcal, 25 g Kohlenhydrate, 6,89 g Eiweiß, 19,4 g Fett, 41,3 mg Cholesterin, 3,80 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Du möchtest dein klassisches Kartoffelpüree für einen festlicheren Anlass gerne noch etwas aufpimpen? Dann ist unser leckeres Blumenkohl-Kartoffel-Püree mit Haselnuss-Topping genau das Richtige für dich! Wir nehmen für unser Blumenkohl-Kartoffel-Püree gekochten Blumenkohl und Kartoffeln und stampfen alles zusammen mit einer Sahne-Milch-Mischung und Muskatnuss. Natürlich darf eine ordentliche Portion Butter auch nicht fehlen! Für das Topping rösten wir zuerst Pankobrösel mit Knoblauch und Butter in einer Pfanne an. Anschließend werden die Pankobrösel noch mit gehackter Petersilie und gehobelten Haselnusskernen vermischt und fertig ist unser Topping! Unser Blumenkohl-Kartoffel-Püree ist wirklich super lecker und ganz einfach zubereitet! Mache unser Blumenkohl-Kartoffel-Püree doch am besten einfach mal nach und überzeuge dich selbst!

### Step 1:

Zuerst schälst du die Kartoffeln und schneidest sie in grobe Würfel. Dann einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin weichkochen. In der Zwischenzeit putzt du den Blumenkohl, zerteilst ihn und gibst ihn ebenfalls zu den Kartoffeln.

### Step 2:

Dann erhitzt du die Milch zusammen mit der Sahne und würzt beides mit Salz, Pfeffer und Muskat. Für den Crunch die Pankobrösel in 1 EL Butter zusammen mit einer angedrückten Knoblauchzehe rösten, salzen und pfeffern. Dann hackst du die Petersilienblätter und vermischt alles zusammen mit den Haselnüssen zu einem Topping.

### Step 3:

Jetzt kannst du die Kartoffeln und den Blumenkohl abgießen und mit der Sahne und 2 EL Butter verstampfen. Das Püree zusammen mit dem Topping anrichten.