



## LILA KARTOFFEL PÜ

### Zutaten:

500 g lila oder blaue Kartoffeln  
 100 g Olivenöl  
 50 g Cashewbruch  
 100 g milde Brühe

Salz und Pfeffer zum Abschmecken  
 Prise gemahlene Muskatnuss  
 Basilikum

### Zubereitung für 2-3 Portionen:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 30 Minuten garkochen. Die gargekochten Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken und einem kleinen Messer schälen.

Die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel oder einen Topf drücken.

Währenddessen den Cashewbruch mit der Brühe und dem Olivenöl in einem Hochleistungsmixer zu einer glatten Sahne pürieren. Alternativ könnt ihr auch einfach 250ml Pflanzensahne eurer Wahl verwenden.

Nun  $\frac{3}{4}$  der Sahne mit dem Püree verrühren, und nach und nach Sahne hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und etwas frischem Basilikum garnieren.

### Tipps:

Passt super zu allem Kurzgebratenem, wie z. B. Tempehpflanzerl

Mit etwas Tahin und geröstetem Sesam bekommt das Püree eine wunderbar nussige Note

Kartoffelpüree lässt sich am nächsten Tag super herausbacken. Dazu einfach mit einem Löffel Kleckse auf ein Backpapier setzen, mit wenig Öl bestreichen und etwa 15 Minuten bei 180° Umluft herausbacken

