



## Gebratene Wachteln auf Erbspüree

6 Portionen

6 Wachteln

Salz

Pfeffer

1 Bund krause Petersilie

ca. 200 ml Olivenöl

300 g Kartoffeln

600 g Erbsen [200 g TK-Erbsen]

1 Zwiebel

200 ml Gemüsebrühe

50 g Butter

50 ml Sahne

- Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden
- Erbsen palen
- Zwiebel pellen und in Würfel schneiden
- Petersilie von Stielen befreien
- Wachteln mit Olivenöl einpinseln, salzen und pfeffern
- Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen

Die Wachteln in etwas Olivenöl rundum braun anbraten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Zwiebelwürfel in der Butter andünsten, Kartoffelstücke zugeben und ebenfalls andünsten. Brühe zugeben und 15 Minuten kochen, dann die Erbsen zugeben und weitere 5-8 Minuten kochen. Inzwischen die Wachteln für 25-30 Minuten in den Ofen geben. Ofen dann abschalten und die Wachteln bei angelehnter Ofentür (evtl. ein Geschirrtuch dazwischen klemmen) warm halten. Öl zum Frittieren der Petersilie erhitzen. Kartoffeln und Erbsen stampfen, Sahne zugeben und das Püree mit Salz abschmecken. Petersilie kurz im heißen Öl frittieren und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Püree auf vorgewärmte Teller verteilen, die Wachteln darauf geben und mit der Petersilie garnieren.

Dazu ein trockener Riesling oder auch Bier.