



Tomaten-Kartoffel-Püree

8 Portionen

1500 g Kartoffeln

500 g Mascarpone

250 ml Milch

100 g getrocknete Tomaten [1 Glas getrocknete Tomaten in Öl]

1 Bund Basilikum

Salz

Olivenöl

Kartoffeln schälen

Tomaten fein hacken

Basilikum fein zerzupfen

Kartoffeln in Salzwasser garen und durch eine Presse drücken. Mascarpone, die (erwärmte) Milch, die Tomaten und das Basilikum unterheben. Nach Geschmack Olivenöl zugeben und mit Salz würzen.

Tomaten im Glas sind mit Kräutern eingelegt. In diesem Fall das Basilikum weglassen. Passt zu kurz gebratenem Rindfleisch oder z. B. zu Entenbrust.