



Kartoffelpüree mit Broccoli, Schinken und Parmesan für 4 Personen

Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln
200 ml Milch
50 ml Sahne
400 g Broccoli
4-6 hauchdünne Scheiben Schinken (z.B. Kernschinken)
50 g Parmesan gehobelt
Muskatnuss gerieben
Natives Olivenöl extra

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in kaltem Salzwasser ansetzen und aufkochen, zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen. Den Broccoli in feine Röschen zerteilen und der Pfanne in etwas Rapsöl vorsichtig anbraten. Etwas Wasser dazu gießen, salzen und bei geschlossenem Deckel wenige Minuten bissfest garen.

Die fertig gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.

Milch zum Kartoffelpüree gießen und zu einer homogenen Masse verarbeiten, bis das Kartoffelpüree geschmeidig und glatt ist. Mit Salz und etwas geriebener Muskatnuss und Sahne abschmecken.

Das Kartoffelpüree auf große Teller füllen, den gegarten Broccoli und den Schinken darauf anrichten. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.