

Rezept

Kartoffelpüree mit grünem Spargel, Prosciutto und Parmesan



Quelle: DKHV/Markus Basler (Bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten:

800 g mehlig kochende Kartoffeln
200 ml Milch
50 ml Sahne
50 g Butter
Geriebene Muskatnuss

1 Bund grüner Spargel
4-6 hauchdünne Scheiben Parmaschinken
(alternativ San Daniele-Schinken)
50 g gehobelter Parmesan
Natives Olivenöl extra

Zubereitung:

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

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen.

Den Spargel vorbereiten: Die holzigen Enden des Spargels entfernen, Spargel mit einem Messer in zwei gleich große Stücke schneiden und in siedendem Salzwasser leicht bissfest blanchieren.

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, etwas geriebener Muskatnuss und Sahne abschmecken.

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

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/43-kartoffelpueree-mit-gruenem-spargel-prosciutto-und-parmesan>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Rezept

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und den Handel. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverbände e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank