

Veganes Kartoffelpüree mit Cashewcreme

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für das Kartoffelpüree

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 Schalotte
1 Esslöffel Olivenöl
Salz
4 Esslöffel Margarine

Für die Cashewcreme

75 g Cashewkerne
250 ml Wasser
4 Knoblauchzehen

Besonderes Zubehör

Kartoffelstampfer oder Kartoffelpresse
Food Processor oder Standmixer

Cashewkerne 30 Minuten einweichen.

- 2 -

Für das Püree Kartoffeln in gesalzenem Wasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln abseihen, pellen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, beiseitestellen.

- 3 -

Knoblauchzehen mit Schale 15 Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren rösten. Knoblauch aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Knoblauch schälen und beiseitelegen.

- 4 -

Schalotte schälen, fein würfeln und in Olivenöl goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitesetzen.

- 5 -

Cashewkerne mit Wasser und Knoblauchzehen in den Food Processor geben und ca. 3 Minuten pürieren.

- 6 -

Cashewcreme mit Kartoffelpüree vermischen. Margarine unterrühren und mit Salz würzen. Vor dem Servieren mit Schalotten garnieren.

So cremig, so würzig, so unglaublich lecker! Das Geheimnis eines veganen Pürees? Gerösteter Knoblauch und Cashewkerne. Sie machen das Püree besonders sämig und verleihen ihm einen feinen Geschmack.

- 1 -

Für die Cashewcreme Wasser zum Kochen bringen und