

aus cosy 6/2022

Cosy 6/22 – Have a merry Menu

LAUCHZWIEBEL-KARTOFFELPÜREE (Vegan)

Für 6 Personen

1,5 kg Kartoffeln, Salz, 1 Bund Lauchzwiebeln, 4 EL vegane Margarine, 350 ml Mandeldrink, geriebene Muskatnuss

1 Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Margarine in einer Pfanne erhitzen, die Lauchzwiebeln darin andünsten und vom Herd nehmen.

2 Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Den Mandeldrink zugießen, mit Salz und Muskat würzen und alles fein zerstampfen. Lauchzwiebeln, bis auf 2 EL, untermischen und das Püree noch mal abschmecken. Restliche Lauchzwiebel darauf verteilen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN