

Süßkartoffel-Apfelpüree

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Süßkartoffeln
- 50 g Butter
- 1 Apfel der Sorte Elstar
- 500 ml Sahne
- Muskat
- Salz

Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Anschließend im Ofen bei 60 bis 80 Grad warm stellen und abdampfen lassen.

Während die Kartoffeln kochen, die Sahne in einen Topf geben und um die Hälfte reduzieren. Den Apfel fein hobeln oder reiben. Die Butter schmelzen und leicht bräunen. Kartoffeln gut zerstampfen und mit Sahne, Butter und geriebenem Apfel vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 04.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen