



Zutaten für 4 Personen

1,2 kg mehligkochende Kartoffeln,
geschält, in große Würfel geschnitten
1 kleines Bund Basilikum
150 ml Milch
100 g Butter
2 Frühlingszwiebeln
Salz und Pfeffer

Für die Kapern-Peperonata
3 EL Natives Olivenöl extra von
BioGourmet
3 rote Paprikaschoten, entkernt, in
breite Streifen geschnitten
4 Knoblauchzehen, in feine Scheiben
geschnitten
1 TL Sambal Oelek von BioGourmet
1 EL Kapern von BioGourmet, abgespült
12 schwarze Oliven, entsteint, geviertelt



Basilikum-Kartoffelpüree mit Kapern-Peperonata

Dieses Kartoffel-Basilikum-Püree mit Oliven-Kapern-Peperonata, inspiriert vom irischen Chefkoch Dennis Cotter, verwandelt Hausmannskost auf geniale Weise in ein sommerliches Highlight. Die frischen Aromen von Basilikum und Frühlingszwiebeln vereinen sich mit der würzigen Peperonata und machen dieses Gericht zu einem perfekten vegetarischen Sommeressen.

Zubereitung

Die Kartoffeln weich dämpfen und abtropfen lassen. Basilikum hacken und mit Milch, Butter und Frühlingszwiebeln in eine kleine Pfanne geben. Erwärmen, bis die Butter weich geworden ist, dann die Kartoffeln zugeben und zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Während die Kartoffeln noch garen, die Kapern-Peperonata zubereiten: Dazu das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Paprikastreifen und Knoblauch darin 2 Minuten anbraten. Sambal Oelek zugeben, abdecken und bei nicht zu starker Hitze 15 Minuten garen. Die Oliven und Kapern untermischen und weitere 2 Minuten garen. Eventuell mit Salz abschmecken, Vorsicht jedoch, denn die Kapern und Oliven könnten bereits salzig genug sein.

Für jede Portion etwas Püree auf einen Teller geben und Kapern-Peperonata daneben anrichten und servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte