

*Erbsenpüree mit Frischkäse und Petersilie*  
*Jetzt ist unumstösslich belegt: püriertes Gemüse kann enorm gut munden!*

*La Mise en Place:*

**1 Zwiebel, ½ Bund Petersilie (oder Basilikum / Minze), 160 g Erbsen, Butter, 2 EL Frischkäse, 1 TL Zitronensaft, Pfeffermühle**

*Die Vorbereitung:*

Die Zwiebel fein schneiden. Petersilie grob hacken.

*Die Zubereitung am Herd:*

Erbsen im siedenden Wasser zehn Minuten kochen, abgiessen und gut abtropfen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Zwiebel darin vier Minuten dünsten. Diese Zwiebel mit den Erbsen, Frischkäse, Zitronensaft, Petersilie und Pfeffer im Mixer nur ganz kurz pürieren.

Das Püree in eine ausgelegte Form setzen und im Ofen erwärmen – köstlich!

*Das Erwärmen:*

Im auf 100° vorgeheizten Ofen 10 Minuten.

*Das passt dazu:*

Gebratene Felchen- oder Eglifilets, auch Jakobsmuscheln munden köstlich.

