



Pommes de rouille et à l'huile d'olive

Kartoffelpüree Rouille mit Olivenöl

Zutaten für 4 Personen:

1 kg mittelgroße mehlig Kartoffeln,
6 EL Kräuter der Provence auf Olivenöl, 1 TL Moutarde de Provence,
2 EL feingehackte Petersilie, 4 EL Rouille Dip, Salz

Zubereitung:

Die ungeschälten, gewaschenen Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten garen lassen. Die Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, abkühlen lassen, pellen und durch eine Presse drücken.

3–4 EL Öl in einer Pfanne mit dem trockenen Rouille Dip erhitzen, Kartoffeln und Senf hinzugeben und zusammen gut verrühren.

Temperatur etwas erhöhen und 5–7 Minuten unter wiederholtem Rühren erhitzen, bis das Püree heiß ist und eine leichte Kruste bildet. Das Püree vom Herd nehmen und mit Salz, Olivenöl und der gehackten Petersilie abschmecken und heiß servieren.

Geschmack erleben.