



Kartoffel-Zucchini-Püree

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 500 g Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 EL Öl
- 1/8 l Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

- Kartoffeln kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- Zucchini putzen und grob raspeln.
- Zwiebeln und Zucchini in Öl ca. 3 Min. andünsten,
mit Sahne auffüllen, einmal aufkochen lassen.
- Zucchinigemüse mit Kartoffelmasse und Petersilie verrühren,
mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Dazu passen Spiegeleier und kross gebratener Speck.