

Löwenzahn-Kartoffelpüree (Vegan)

Rezept für 14 Personen



Zubereitung: 1 Stunde

Zutaten

- 3 ½ kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 kleine Pastinake
- 250 g Löwenzahn
- 7 große Zwiebeln
- Leinöl
- 500 ml Hafermilch
- 3 TL Margarine
- Muskatnuss

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Pastinake in dünne Scheiben schneiden, beide zum kochen bringen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen. Löwenzahn 30 min. wässern.
2. Danach den Löwenzahn waschen, trockenschleudern, und sehr fein schneiden. Zwiebeln schälen, fein hacken. Bratöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln 5 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt dünsten.
3. Die Hälfte der Löwenzahnstreifen dazugeben, erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln und Pastinaken abgießen, dabei das Kochwasser auffangen. Kartoffeln stampfen, Milch erhitzen.
4. Diese und 100 ml Kochwasser, die Milch, das Leinöl und die Margarine unter das Kartoffelpüree rühren. Die andere Hälfte (ungegart) des Löwenzahns untermischen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Muskatnuss hineinreiben.