

Italienisches Kartoffelpüree aus dem Thermomix® mit Brätbällchen



© Italienisches Kartoffelpüree mit Brätbällchen - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4

Raffiniertes Thermomixrezept - super lecker & fix gemixt!

Auch lecker: Das Püree schmeckt natürlich auch als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	3	große mehlig kochende Kartoffeln (500 g)
<input type="checkbox"/>	50 g	Parmesankäse
<input type="checkbox"/>	175 g	Milch
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	2	grobe italienische Bratwürste (Salsicce; à ca. 100 g; ersatzweise grobe Bratwurst)
<input type="checkbox"/>	1 EL	Oliveöl
<input type="checkbox"/>	1	Dose weiße Bohnen (Abtropfgewicht 260 g)
<input type="checkbox"/>	10 g	Butter oder Margarine
<input type="checkbox"/>	50 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
<input type="checkbox"/>		frisch geriebene Muskatnuss
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Vom Parmesankäse mit einem Sparschäler einige Späne abziehen. Übrigen Parmesan in groben Stücken im Mixtopf 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Umfüllen und Mixtopf säubern.
2. Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. Kartoffelscheiben mit ½ TL Salz und Milch in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 20 Min./98 °C/Stufe 1 garen. Sobald die Flüssigkeit in den Mixtopfdeckel hochkocht, Temperatur auf 95 °C reduzieren.
3. Inzwischen Brät portionsweise aus der Pelle drücken und zu Bällchen formen. Oliveöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Brätbällchen darin rundherum 5–6 Min. braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Bohnen abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Tomaten auf Küchenpapier sehr gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
5. Bohnen zu den Kartoffeln im Mixtopf geben und alles weitere 5 Min./95 °C/Stufe 1 garen. Butter oder Margarine, etwa ¾ des zerkleinerten Parmesans und 1 Prise Muskatnuss zufügen.

Nährwertangaben

pro Portion ca. 450 kcal, 20 g E, 24 g F, 33 g KH