



Süßkartoffelpüree mit Balsamicozwiebeln

Zutaten:

400 gr Süßkartoffeln
1 Ziegenkäse
2 kleine Birnen
1 EL Butter
200 ml Milch
4 kleine rote Zwiebeln
100 ml Balsamico
Knoblauch, Muskatnuss, Honig
Zucker, Thymian, Rosmarin
Butter, Öl



Zubereitung:

Etwa 2-3 große Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf geben, Salz, Pfeffer und Butter hinzugeben. 100 ml Milch in den Topf geben. Rote Zwiebeln schälen, und vierteln oder halbieren. Öl mit den Zwiebeln in einen neuen heißen Topf geben. Knoblauch in feinen Scheiben mit viel Salz und Zucker zu Zwiebeln hinzugeben. Balsamico in den Topf geben und ohne Deckel einköcheln lassen. Rosmarinweig mit hineingeben.

Birnen in dickere Scheiben schneiden. Öl in die Pfanne geben und erhitzen lassen. Birnenscheiben in die Pfanne geben. Kurz anbraten, Zucker auf die Birnen streuen und karamellisieren lassen. Nachdem der Zucker geschmolzen ist, kann man die Birnen von der Hitze nehmen.

Ziegenkäse in dicken Scheiben schneiden und auf die karamellisierten Birnenscheiben legen. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Dann die Pfanne in den Ofen legen.

Süßkartoffelpüree stampfen und mit Butter verfeinern. Muskatnuss reiben zu dem Puree hinzugeben.

Auf dem Teller Püree, Ziegenkäse und Balsamico-Zwiebeln garnieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit! :)



FRANKEN
FERNSEHEN