



Kartoffelpüree mit würziger Chorizo

und aromatischer Paprika-Tomaten-Sauce

ca. 40min 4 Portionen

Hmm, heute gibt's mal wieder einen köstlichen Klassiker! Kartoffelpüree geht eigentlich immer - und besonders, wenn man es mit einer farbenfrohen Sauce aus Paprika und Kirschtomaten serviert. Das herzhafte Aroma der Sauce kommt von gebratener Chorizowurst, das knackige Extra sind gehackte Rauchmandeln. Jetzt musst du dich nur noch zwischen Gabel und Löffel entscheiden, und dann wird losgeschlemmt!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 200g Chorizo, gewürfelt ¹
- 2 Paprika
- 500g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Rauchmandeln ²

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Milch ¹
- 3EL Butter ¹
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäl器
- Sieb
- Kartoffelstampfer
- Schaumkelle

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 600kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 22.1g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



2. Chorizo braten

Die **Chorizo** in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in 6-8Min. knusprig braten. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen; die Pfanne samt **Fett** wird weiterverwendet.



3. Gemüse braten

Die **Paprika** jeweils vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden, dann mit den **Kirschtomaten** und ½TL Salz in der Chorizopfanne samt **Fett** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 6Min. braten. Dabei regelmäßig rühren und die **Kirschtomaten** mit einer Gabel oder einem Pfannenwender zum Platzen bringen.



4. Sauce verfeinern

1TL Zucker in die Pfanne rühren und ca. 3Min. weiterbraten, bis eine **Sauce** entsteht. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann in die Pfanne geben und ca. 30Sek. weiterbraten. Die **Rauchmandeln** grob hacken.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 3EL Butter und 6EL Milch zu einem cremigen **Püree** stampfen. Die **Paprika-Tomaten-Sauce** über das **Püree** gießen, mit den **Chorizowürfeln** und den **Rauchmandeln** garnieren und servieren.



6. Rot, Gelb, Grün

Farbenfroh macht Appetit! Wenn du sehr viel Hunger hast (oder Mittagsgäste am Tisch), kannst du das Gericht um gerösteten Brokkoli erweitern - der braucht kleingeschnitten mit Öl, Salz und Pfeffer im Ofen bei 220°C ungefähr genauso lange wie die Kartoffeln im Kochwasser. Falls es grün sein soll, aber flott gehen muss: Etwas Petersilie oder Schnittlauch kleinschneiden und unter das **Püree** rühren.