



## Bärlauch-Kartoffelpüree

4 Portionen

1000 g Kartoffeln

60 g Bärlauch

1 unbehandelte Zitrone

40 g Deichkäse Gold [Parmesan, anderer Hartkäse]

ca. 250 ml Milch

3 EL Olivenöl

- Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden
- Vom Bärlauch nur die grünen Blätter sehr fein schneiden (ergibt gut 40 g)
- Von der Zitrone die Schale abreiben
- Käse reiben

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, Kochwasser abgießen, knapp 200 ml Milch zugeben, erhitzen, stampfen, restliche Milch nach Bedarf zugeben, bis die Konsistenz geschmeidig ist. Bärlauch, etwas Zitronenabrieb, Käse und Olivenöl zugeben, verrühren und alles ein paar Minuten durchziehen lassen. Mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Dazu passen gebratenes Fischfilet oder Bratwurst und ein trockener Weißwein.