



Spalterbsenpüree mit Gremolata

Zutaten:

Fürs Spalterbsenpüree:

300 g Spalterbsen, über Nacht eingeweicht
150 g Kartoffel – mehlig, geschält
80 g Zwiebel, geschält
100 g Karotte

1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer frisch gemahlen
etwas Olivenöl - kaltgepresst

Für Obendrüber:

1 BD Petersilie, grob gehackt
1 ST Zitronenschale (nur das Gelbe) Bio, gerieben
1 ZH Knoblauch, gehackt
Salz
etwas Olivenöl – kaltgepresst

40 g Pinienkerne, trocken in einer Pfanne geröstet
40 g Stangensellerie, Scheiben

Herstellung:

1. Zwiebel, Kartoffel und Karotte in ca. 1,5 cm Stücke schneiden.
2. Mit den eingeweichten Spalterbsen und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und mit kaltem Wasser knapp bedecken.
3. Zum Kochen bringen und bei leiser Hitze köcheln, bis die Spalterbsen zu zerfallen beginnen.
4. Lorbeerblatt entfernen und alles mit dem Stabmixer /Standmixer pürieren.
5. Für die Gremolata die gehackte Petersilie mit der geriebenen Zitronenschale und dem gehackten Knoblauch vermengen.
6. Mit etwas Olivenöl und Salz nach Geschmack abschmecken.
7. In einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
8. Püree auf Tellern anrichten und mit Gremolata, Pinienkernen und Stangensellerie-stückerln vollenden.
- 9.