

Erbspüree

Zutaten

60 g	Zwiebeln
80 g	Butter
450 g	Erbsen
1 Msp.	Zucker
1 EL	Petersilie
80 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
1 Pr.	Muskatnuss

Experimentiervorschrift

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Butter zerlassen und Zwiebeln anschwitzen. Erbsen Zucker und gehackte Petersilie dazu geben und weich dünsten. Erbsenmasse pürieren und durch Sieb streichen, abschmecken.