Das Rezept der Woche:

Süßkartoffel-Möhrenpüree mit Curry & Zitrone

Zutaten:

500g	***Süßkartoffeln***
300g	***Möhren***
1	***Gemüsezwiebel***
80g	***Butter***
2 TL	***Currypulver***
1/2	***Zitrone- Saft davon***
2 EL	***Saure Sahne***
	Salz

Zubereitung:

- *Die Süßkartoffeln, Möhren und die Zwiebel schälen, in gleich große Würfel schneiden und in einem Topf in wenig Salzwasser zum Kochen bringen.*
- *20 Minuten zugedeckt weich garen.*
- *Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Curry darin unter Rühren kurz anschwitzen und mit dem Zitronensaft ablöschen.*
- *Die gegarten Kartoffeln und Möhren abgießen und zur Butter geben.*
- *Die saure Sahne unterheben.*
- *Mit einem Kartoffelstampfer alles zu einem glatten Püree verarbeiten.*

Tipp: Als Beilage oder als eigenständige Mahlzeit geeignet.