

Petersilienwurzelpüree mit knusprigen Kichererbsen

Zutaten f. 4 Portionen:

6 Petersilienwurzeln
800 g mehlig kochende
Kartoffeln
2 Bund Petersilie
100 ml Milch
40 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
1 Dose Kichererbsen
2 EL Olivenöl



Zubereitung:

Die Petersilienwurzel und die Kartoffel schälen und kochen. Die Kichererbsen abspülen und gemeinsam mit dem Olivenöl auf ein Backblech geben und bei 180°C 15-20 Minuten knusprig backen.

Die Petersilie abzupfen. Die Milch mit der Butter in einem Topf erhitzen. Die gekochten Kartoffel und der Petersilienwurzel zu einem Püree stampfen. Milch und Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kichererbsen und die Petersilie drüber geben.