

Kartoffelpüree mit Käse, Röstzwiebeln & Croutons

Als ich noch studiert habe, hatte ich desöfteren einen Instant-Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln und Croutons zum Mittag. Wasser rauf, umrühren – fertig. Dazu noch günstig und schnell. Was will man mehr?! Dachte ich. Heute finde ich diese Teile nicht mehr so super, wie früher. Erstmal schmeckt es nicht wirklich nach Kartoffeln, ist ja auch nur Pulverzeugs drin, und zweitens darf man sich die Zutatenliste solcher Dinge einfach nicht anschauen, sonst vergeht einem der Appetit. Ich habe diesen Fehler begangen und mir alles genaustens durchgelesen. Anschließend war es vorbei mit meinem täglichen Mittagessen aus der Pappschachtel! Aber die Idee Kartoffeln mit Käse, Röstzwiebeln und Croutons zu kombinieren, finde ich nach wie vor super. Und aus frischen Zutaten gemacht, bekommt der Geschmack nochmal eine ganz andere Dimension!

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg - Kartoffeln, mehligkochend
- 1 EL - Butter
- 100 ml - Milch
- 100 gr - Emmentaler-Käse, gerieben
- 1 - Zwiebel
- 1 EL - Mehl
- 2 Scheiben - italienisches Weißbrot
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, vierteln und kochen. (Je nach Größe ca. 25 Minuten)
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Das Mehl in eine Schale geben und die Zwiebelwürfel hineingeben. Die Zwiebel leicht mit dem Mehl panieren.
4. Eine Pfanne mit etwas neutralem Öl erhitzen und die gemehlten Zwiebeln hineingeben. Für ca. 3-4 Minuten knusprig braten, dabei immer rühren.
5. Die fertigen Zwiebeln in eine Schale geben und die gewürfelten Weißbrote in den Pfanne geben. Ebenfalls für 2-3 Minuten knusprig braten.
6. Die fertig gekochten Kartoffeln abgießen. Nun die Butter, Milch und das Salz hineingeben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen, bis ein cremiges Püree entsteht. Anschließend den Käse unterheben.
7. Das Püree portionieren und mit den Röstzwiebeln, sowie den Croutons bestreuen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia