

## Kartoffelpüree auf mediterrane Art

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Kartoffeln

6 getrocknete Tomaten in Öl eingelegt

1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen,

½ Schale Ruccola, Thymian, Rosmarin, Basilikum

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer



Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser garen. Tomaten in Würfel schneiden.

Zwiebel würfeln mit der gehackten Knoblauchzehe in Öl glasig dünsten, Tomaten dazu geben.

Die garen Kartoffeln mit in den Topf geben, grob stampfen. Kleingeschnittenen Ruccola, Kräuter und Gewürze untermengen und pikant abschmecken.

Wer mag, kann auch Olivenstücke unterheben.

### Pro Person:

Energie 160 kcal

Fett 5 g

Kohlenhydrate 23 g

Eiweiß 4 g