

PASSATO DI PEPERONI GIALLI

Zutaten für 6 Personen

1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Selleriestange,
8 reife gelbe Paprikaschoten, 4 Kartoffeln, mittlere Größe,
2 Lorbeerblätter, 1/3 l Milch, Olivenöl
Wasser, Salz, Pfeffer, Parmesan

Zwiebel, Karotten, Sellerie in Scheiben schneiden, in Olivenöl rösten bis sie eine dunkle goldbraune Farbe haben. Die entkernten und in Streifen geschnittenen Paprika und die geschälten und würfelig geschnittenen Kartoffeln dazugeben und mitschmoren.

Mit Wasser aufgießen, bis das Gemüse bedeckt ist, den Lorbeer dazugeben, salzen, pfeffern, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen oder im Dampfgarer 20 Minuten bei 100°C garen. Sobald die Kartoffeln weich sind,

den Lorbeer herausnehmen und das Gemisch pürieren. Dabei die vorgewärmte Milch in kleinen Mengen zugeben, bis eine cremige Masse entsteht, abschmecken.

Heiß servieren, dabei den Parmesan drüber geben, einen Schuss Olivenöl zugeben und mit Croutons servieren.