

Süßkartoffel-Püree nach Tim Mälzer

Skat-Abend am 18.03.2005 bei mir

ZUTATEN für 6 Personen

8 geschälte Süßkartoffeln (Ich hatte ziemlich große Exemplare, da reichten 4 für 6 Personen)

Zucker

Salz

2 rote Pepperoni, klein gehackt

3-4 EL Butter

Basilikum



ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffeln in pflaumengroße Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen und abgießen. Butter in einem Topf erhitzen, die klein gehackte Pepperoni darin anschwitzen, die gekochten Süßkartoffeln hinzugeben und zerstampfen. Das Süßkartoffelmus mit Salz und Zucker abschmecken und grob gehacktes Basilikum unterheben.

Dazu gab es die Spanische Roulade.