

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Steckrübenpüree

Zutaten: 500 gr. Steckrüben, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer  
250 gr. Kartoffeln, 125 gr. Sahne, 75 gr. Butter  
Liebstöckel.

Zubereitung: Steckrüben schälen, in Stücke schneiden und mit der Zwiebel in Salzwasser ca. 1/2 Stunde kochen. Kartoffeln schälen, waschen und weitere 10 Minuten mitkochen. Abgießen, durch die Kartoffelpresse drücken, Sahne unterrühren, Pfeffer. Butter zerlassen, Liebstöckel hinzugeben. Dann das Püree mit der Liebstöckelbutter angerichtet servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)