



# Kartoffelpüree mit Cabanossi zum Campen

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Cabanossi	8 St.
Erbsen aus der Dose	200 g
Wasser	1 L
Salz	2 TL
Milch	400 ml
Kartoffelpüree	2 St.
Röstzwiebeln	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. Cabanossi in Stückchen schneiden. Erbsen in ein Sieb abgießen.
2. In einem Topf Wasser mit Salz aufkochen. Milch zugeben und 2 Tüten Kartoffelpüree einrühren. Kartoffelpüree ca. 1 Min. erwärmen und nochmals kräftig durchrühren. Cabanossi, Erbsen und Röstzwiebel nach Belieben unter das Püree heben und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Ein verfeinertes Kartoffelpüree lässt sich schnell und einfach zubereiten. Du kannst auch Gemüse wie Paprika oder Tomaten unter das Püree mischen und an deinen Geschmack anpassen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1237 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	46 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	95 g