



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