

# Kartoffel-Spargel-Püree mit gebratenen Spargelspitzen

1500 G KARTOFFELN  
1200 G SPARGEL  
50 ML MILCH  
50 G BUTTER  
30 G GEHACKTE KAPERN  
1/2 TL MUSKAT  
2 EL PINIENKERNE  
2 EL UNRAFFINierter ZUCKER  
2 EL HELLEN BALSAMICO ESSIG  
1 EL KÜRBISKERNÖL  
2 EL SALZ  
PRISE PFEFFER  
3 EL PARMESAN  
3 EL PETERSILIE

Kartoffeln und Spargel schälen und dann in 1-2 cm kleine Würfel schneiden. (wichtig: die Spargelspitzen aufbewahren) Dann alles zusammen ca. 20 Minuten kochen.

Nach dem Kochen das Wasser zu  $\frac{3}{4}$  abgießen. Milch, Butter, Kapern und Muskat dazu geben und anschließend die Kartoffeln stampfen. Mit Salz nach Geschmack abschmecken

Die Pinienkerne grob hacken und dann leicht anrösten.

Den Zucker dazu geben und mit dem Balsamico Essig ablöschen, Kürbiskernöl und die Spargelspitzen in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zum Anrichten den gebratenen Spargel auf dem Püree anrichten und mit Parmesan und Petersilie bestreuen

Guten Appetit!

