Kartoffelpüree mit Parmesan-Bohnen

Zutaten

- 500 g grüne Bohnen
- 3 Slightly heaped teaspoons Rosmarin, frisch
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 80 g Parmesan
- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Stück Knoblauchzehe(n)
- 5 Stängel Petersilie
- 5 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 50 g Butter
- 1 Stück Chilischote, rot
- 3 TL MAGGI Würze
- 30 g Butter
- 200 ml Milch, 1,5% Fett
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In einen Topf mit Salzwasser geben und ca. 8-10 Min. kochen. In der Zwischenzeit Knoblauch durchpressen. Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Stücke schneiden.
3. In der Zwischenzeit Grüne Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Rosmarin fein hacken und Parmesan hobeln. Bohnen in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl, Rosmarin und einer Prise Salz mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Parmesanhobel darauf geben. Im Backofen ca. 10 – 12 Min. garen und überbacken.
4. Für die Kräuterbutter: in einer Pfanne Butter heiß werden lassen und Knoblauch, Kräuter und Chili darin anrösten. Mit MAGGI Würze würzen.
5. Kartoffeln abließen. Milch, Butter und Milch zugeben und stampfen. Mit etwas Muskatnuss und MAGGI Würze würzen und abschmecken.
6. Parmesanbohnen mit Kartoffelpüree und der Knoblauch-Kräuterbutter servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	50 g
Energie	568 kcal
Fett	33 g
Protein	17 g

31 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de