

Erbsenpüree mit Halloumi



Du brauchst dafür:

- Ca. 300 g Erbsen
- 125 ml Schlagsahne oder Creme fine oä
- 1 Pkg Halloumi
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnus

Und so geht´s:

- Wenn du tiefgekühlte Erbsen verwendest: Erbsen tiefgekühlt heiß abspülen und abtropfen und auftauen lassen
- Halloumi abtropfen lassen
- Butter in einem Topf erhitzen und die Erbsen dazu geben
- Schlagsahne oder Creme fine dazu geben und ein paar Minuten köcheln lassen
- Inzwischen in einer Pfanne (ohne Öl) den Halloumi auf beiden Seiten anbraten
- Die Erbsen Salzen, Pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen und mit dem Pürierstab ordentlich pürieren
- Nochmal kurz aufkochen und fertig ist das Erbsenpüree mit Halloumi 😊