



Kartoffelpüree mit Tomaten und Mascarpone

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln (mehlig kochend) waschen, schälen und in Salzwasser garen. Wasser abgießen, und die Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte 1 Minute abdämpfen.

400 g Tomaten Während die Kartoffeln kochen, von den Stielansätzen befreien und kreuzweise einschneiden. Die Tomaten in eine Schüssel legen und mit kochendem Wasser übergießen. Danach mit einem Löffel in eine Schale mit kaltem Wasser geben, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und fein würfeln.

1–2 Knoblauchzehen pellen und fein hacken, in einer kleinen Pfanne in heißem
2 EL Olivenöl glasig dünsten, dann die Tomatenwürfel zugeben, 1 min
Salz und Pfeffer würzen.

200 g Mascarpone Die Kartoffeln heiß in eine Schüssel pressen, mit glattrühren, die Tomatenmasse zugeben und unterarbeiten. Abschmecken und zum Fleisch servieren.

