

## Erbsen-Minz-Püree - vegan

### Zutaten für 4 Personen:

1 Zitrone, unbehandelt

$\frac{1}{2}$  Bund Minze

400 g TK-Erbsen

Salz

50 g Hafer Cuisine (oder eine andere Sahne-Alternative)

Rosenpaprika

### Zubereitung:

Den Saft der Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben. Die Minze fein hacken.

In einen Topf Wasser und in einen Dämpfeinsatz die Erbsen geben und diese weich garen.

Das Wasser aus dem Topf abgießen und die Erbsen hineingeben. Eine Prise Rosenpaprika, die Hafer Cuisine, etwas Salz und die Minze dazugeben und pürieren.

Das Püree mit Salz, dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb abschmecken.

### Tipp:

Besonders gut schmeckt das Erbsen-Minz-Püree zu Fish and Chips, aber auch zu Falafel, veganen Bratlingen, gegrilltem Huhn und zu Kalbsschnitzel mit Zitronensauce.