



Bruzzler Piraten-Floß auf grüner See

2 Packung WIESENHOF Bruzzler minis
300 g Kartoffeln (mehlig kochend)
400 g tiefgefrorene Erbsen
1 rote Paprika
evtl. Öl für die Pfanne
1 TL Butter
50 ml Milch
Salz
schwarzer Pfeffer
Zahnstocher
Das waren die Zutaten zum Rezept Piraten-Floß auf grüner See.

Schritt 1

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen dazugeben.

Schritt 2

Paprika waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Daraus 5 Dreiecke für die Segel schneiden.

Schritt 3

Bruzzler grillen oder mit etwas Öl in der Pfanne braten.

Schritt 4

Kartoffeln und Erbsen abgießen, Butter und Milch dazugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Jeweils 3 Bruzzler mit einem Zahnstocher zusammenstecken. Auf jedes „Bruzzler-Floß“ mit einem Zahnstocher ein „Paprikasegel“ stecken. Auf dem Erbsenpüree anrichten und servieren.