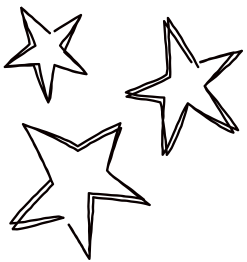




# Grobfasriges Gemüsepüree mit gekochten Hühnerherzen



VON STERNEKOCH TIM RAUE

Zutaten für 500 g:

- 3 Buntmöhren
- 1 Süßkartoffel
- 1 Kohlrabi
- 1 Zucchini
- 100g Hühnerherzen

Anleitung:

Gemüse sorgfältig mit Wasser abwaschen, aber nicht schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Würfel in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Rund 10 Minuten kochen, dann das Gemüse mit einer Schaumkelle abschöpfen, mit der Gabel zerdrücken. Das Püree darf gerne noch kleine Stückchen enthalten und sollte leicht faserig sein. Die Hühnerherzen 10 Minuten in Wasser kochen. Dann herausnehmen und in bissgerechte Happen schneiden. Die gekochten Hühnerherzen über das Püree verteilt anrichten.