



## **Bruzzer 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**

Bruzzer 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 „Bruzzer-Floß“ mit einem Zahnstocher ein „Paprikasegel“ stecken. Auf dem Erbsenpüree anrichten und servieren.