

Prinzessinnen-Püree

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig 50 ml Sahne 50 ml Milch
150 g Butter Rote-Bete-Saft Salz, Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln schälen und gar kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen. Butter und Rote-Bete-Saft unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nelson Müller am 30. Juli 2010