

# Knoblauch-Kartoffel-Püree

## **Für 6 Personen:**

1,5 kg Kartoffeln, mehlig.    4 Knoblauchzehen    100 ml (vegane) Milch  
50 ml (vegane) Sahne    50 g (vegane) Butter    Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

Kartoffeln, kleinschneiden, in Salzwasser garen.

Knoblauch schälen, reiben, in etwas Öl rösten, Milch, Sahne hinzufügen.

Kartoffeln abgießen, Butter hinzufügen, Milchmischung hinzufügen, pürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Abschließend schmecke man das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.

NN am 04. Dezember 2023