

Kartoffel-Püree

Für 2 Portionen

600 g mehlig Kartoffeln 100-150 ml Milch Muskatnuss
50 g Butter

Wegen ihres hohen Stärkegehaltes sind mehlig kochende Kartoffeln für Püree optimal. Die Kartoffeln schälen und halbieren und in einen Topf mit heißem Wasser geben. Ca. 20 Minuten gar kochen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Kochlöffel grob zerstoßen. Diese Stücke durch eine Kartoffelpresse geben und die Masse in einem Kochtopf auffangen. Butter hinzufügen und vermengen, bis diese geschmolzen ist. Mit etwas Milch verrühren und etwas Muskatnuss darüber reiben.

Tipp:

Alternativ zur Butter kann man auch Olivenöl oder Crème Fraiche verwenden.

Steffen Henssler am 14. 07. 2011