

## Pastinaken-Püree

### Für 4 Portionen

800 g Pastinaken	400 g mehlig Kartoffeln	Salz, Muskatnuss
100 ml Milch	100 ml Schlagsahne	2 El Butter

1. Pastinaken und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Salzwasser bedeckt ca. 15 Minuten weichkochen. Abgießen und im Topf ausdämpfen lassen.
2. Milch, Sahne und Butter zur Pastinaken-Kartoffel-Mischung geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Mit Salz und Muskat würzen.

Tim Mälzer am 11. 12. 2010