

# Kartoffel-Püree-Variationen

**Für 4 Personen**

**Basisrezept:**

800 g mehlig. Kartoffeln    120 ml Vollmilch    2 EL Butter  
Salz und Pfeffer    frische Muskatnuss

**Mediterranes Püree:**

frische Kräuter    getrocknete Tomaten    Ziegenfrischkäse  
Olivenöl    grober Pfeffer

**Herzhaftes Püree:**

Speck    Zwiebeln

**Basisrezept:**

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die Milch erhitzen.

Für ein feines Püree die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Wer das Püree besonders fein mag, streicht die Kartoffelmasse durch ein Sieb. Heiße Milch und Butter vorsichtig unterrühren, bis das Püree geschmeidig-cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wer das Püree lieber stückiger mag, zerkleinert die heißen Kartoffeln mit einem Stampfer. Anschließend vorsichtig mit heißer Milch und Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Mediterranes Püree:**

Kräuter und getrocknete Tomaten fein schneiden und vorsichtig unter das gestampfte Püree rühren. Löffelweise Ziegenfrischkäse unterheben. Mit 1 Schuss Olivenöl und grobem Pfeffer abschmecken.

**Herzhaftes Püree:**

Zwiebeln schälen und fein würfeln, Speck ebenfalls würfeln. In einer Pfanne in etwas Butter goldbraun braten. Unter den Kartoffelstampf rühren.

Tarik Rose am 07. September 2015