Rezept

Cremiges Kartoffelpüree

Ein Rezept von Cremiges Kartoffelpüree, am 29.04.2024

Zutaten

600 g	mehligkochende Kartoffeln
200 ml	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss
3 Stängel	Petersilie (nach Belieben)
	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
50 g	Sahne
75 g	weiche Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Mit Salzwasser bedecken, aufkochen und in ca. 25 Min. weich garen.

2. Dann die Milch aufkochen und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Die Sahne halb steif schlagen und beiseitestellen. Nach Belieben die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken.

3. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen großen Topf drücken. Die Butter mit einem Kochlöffel unterrühren. Die heiße Milch nach und nach unter die Kartoffeln rühren. Das Püree mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Die Sahne und nach Belieben die Petersilie unter das Püree heben.