Rezept

Kartoffelpüree

Ein Rezept von Kartoffelpüree, am 29.04.2024

Zutaten

- **1 kg** mehlig kochende Kartoffeln
- etwa 1/4 l heiße Milch
- **2 EL** Butter
- Salz
- Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Knapp mit Wasser bedecken, salzen und in 15-20 Min. weich kochen.

2. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln unter Schütteln ausdampfen lassen. Im Topf mit einem Stampfer zerdrücken.

3. So viel Milch mit dem Schneebesen unter die zerdrückten Kartoffeln rühren, bis ein lockeres Püree entsteht. Mit Muskat und eventuell noch etwas Salz würzen. Zum Schluss die Butter unterrühren.