

Rezept

Frisch gestampftes Kartoffelpüree

Ein Rezept von Frisch gestampftes Kartoffelpüree, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz
300 ml fettarme Milch	2 EL Butter
Pfeffer, frisch gemahlen	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen. Mit Schale in wenig Salzwasser in 20 Min. weich kochen. Etwas abkühlen lassen, dann pellen.

2. Milch mit der Butter erwärmen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die Milch drücken oder mit einem Kartoffelstampfer in der Milch zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.