

Rezept

Frisch gestampftes Kartoffelpüree

Ein Rezept von Frisch gestampftes Kartoffelpüree, am 17.04.2024

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.