

Rezept

# Kartoffel-Limetten-Püree

Ein Rezept von Kartoffel-Limetten-Püree, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
<b>3</b> Limetten	<b>100 g</b> Butter
Kartoffelstampfer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

---

2. Die Limetten heiß waschen, abtrocknen und nur die obere grüne Schale fein abreiben. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Limettenabrieb darunterühren und ca. 10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.

---

3. Die Kartoffeln herausnehmen und mit der heißen Limettenbutter übergießen. Mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern und etwas Salz abschmecken.

---

4. Zum Servieren mit zwei Esslöffeln Nocken formen.