

Rezept

Kartoffel-Limetten-Püree

Ein Rezept von Kartoffel-Limetten-Püree, am 19.04.2024

Zutaten

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
3 Limetten	100 g 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.