

Rezept

# Kartoffelpüree

Ein Rezept von Kartoffelpüree, am 09.06.2026

## 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.