

Rezept

Kartoffelpüree mit Minze & Chili

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Minze & Chili, am 28.06.2026

Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
300 ml heiße Milch	30 g Butter
je 2 EL frisch gehackte Minze, glatte Petersilie und Koriandergrün	2-3 EL sehr fein gehackte grüne Chilischoten grüner Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und 20 Min. in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und 5 Min. ausdampfen lassen. Kartoffeln durch die Presse drücken oder stampfen.

2. Heiße Milch und Butter mit dem Schneebesen unter die Kartoffelmasse rühren. Kräuter und Chili unterheben. Das Püree mit Salz und grünem Pfeffer abschmecken. Schmeckt zu Steaks und Fisch.