

Rezept

# Kartoffelpüree mit Safran & Mandeln

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Safran & Mandeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>1/2 TL</b> Safranfäden	<b>150 ml</b> Milch
<b>150 g</b> Sahne	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>30 g</b> Butter	<b>40 g</b> geröstete Mandelblättchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 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. Safranfäden mit etwas Salz zerreiben. In 3 EL warmem Wasser ziehen lassen. Milch und Sahne aufkochen, die Safranmischung zugeben. Die Safransahne mit dem Schneebesen unter die Kartoffelmasse rühren. Das Püree mit Pfeffer abschmecken. Butter erhitzen und leicht bräunen. Über das Püree gießen und mit Mandelblättchen bestreuen. Passt zu Geflügel.