Rezept

Kartoffelpüree mit Minze & Chili

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Minze & Chili, am 12.10.2024

Zutaten

800 g	mehlig kochende Kartoffeln
300 ml	heiße Milch
je 2 EL	frisch gehackte Minze, glatte Petersilie und Koriandergrün
	Salz
30 g	Butter
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.