

Rezept

# Kartoffelpüree mit Minze & Chili

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Minze & Chili, am 24.04.2024

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>800 g</b> mehlig kochende Kartoffeln                                   | Salz  |
| <b>300 ml</b> heiße Milch   | <b>30 g</b> Butter  |
| <b>je 2 EL</b> frisch gehackte Minze, glatte Petersilie und Koriandergrün | <b>2-3 EL</b> sehr fein gehackte grüne Chilischoten<br>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.