

Rezept

# Typisch deutsch: Kartoffelpüree

Ein Rezept von Typisch deutsch: Kartoffelpüree, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>400 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Sahne
<b>2 EL</b> Butter	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in ausreichend Salzwasser oder auch im Dampf in 20 - 25 Min. gar kochen. Dann abgießen, ausdampfen lassen, pellen. In einem Topf Milch, Sahne und Butter erhitzen (nicht kochen!).

---

2. Kartoffeln durch die Presse in eine Schüssel (Kunststoff) drücken. Sahnemilch dazugießen und mit dem Schneebesen unter die Kartoffeln schlagen, bis ein lockeres Püree entstanden ist. Mit Muskat und Salz abschmecken.