



Kartoffelpüree Grundrezept

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend 1 kg

Salz

Milch 250 ml

Butter 2 EL

Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20–25 Min. weich kochen.
2. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter zugeben und alles mit einem Handrührgerät mit Schneebesen oder einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Kartoffelpüree mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	268 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	7 g