

»KARTOFFELPÜREE«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

1 kg mehlig Kartoffeln

120 ml Milch

60 g Butter

Muskat, Salz, Pfeffer

waschen, schälen und in Würfel schneiden. Mit Wasser leicht bedecken und **20-25 Minuten** köcheln lassen, abschütten und kurz abdampfen lassen.

mit

erhitzen. Mit

würzen. Die Kartoffeln stampfen, die Butter-Milchmischung darüber geben und alles mit einem Schneebesen oder Handrührgerät zu einem fluffigen Püree aufschlagen.

