Kartoffeln Rezepte

Kartoffelpüree

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Beilagen, Gemüse, Kartoffeln

1	kg	Kartoffeln, mehlig kochende
		Jodsalz
		Muskat
1/2	Liter	Milch, fettarm; ca.
		- oder 300 g Broccoli
		- oder 300 g Rahmspinat,
		- tiefgekühlt
		- oder 500 g Karotten oder
		- Kürbis

1.) Kartoffeln waschen und in der Schale in wenig Salzwasser gar kochen - nur die unterste Schicht Kartoffeln muss im Wasser stehen, die oberen garen im Dampf.

2.) Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

3.) In einem Topf Milch erhitzen und anschließend über den Kartoffelschnee gießen.

4.) Mit einem Schneebesen die Kartoffelmasse kräftig durchrühren, dabei Fett zugeben. Mit Muskat und Jodsalz abschmecken.

5.) Varianten: Ein Teil der Kartoffeln kann durch gedünstetes Gemüse ersetzt werden, beispielsweise Broccoli, Rahmspinat, Karotten oder Kürbis.