

# Kartoffelpüree mit Knobi bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

500 gr mehlig Kartoffeln, 4 Zehen Knoblauch, 100 ml Milch, 15 gr Butter, 1 Prise Muskatnuß, 1 Ei, 20 gr Cheddarkäse, Salz, schwarzer Pfeffer.

## **Die Vorbereitungen:**

Kartoffeln und ungeschälten (!!!) Knoblauch in einem großen Topf rund 30 Minuten weich garen, Kartoffeln schälen, Knoblauch abziehen und in Stücke schneiden und beides wieder in den Topf geben und zerstampfen.

## **Die Zubereitung:**

Den Grill des Backofens vorheizen, Butter und Muskatnuß unter das Püree rühren, das verquirlte Ei zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in eine Auflaufform füllen, den geriebenen Käse darüberstreuen und leicht unter dem Grill bräunen.

Guten Appetit!