Kartoffel-Lauchpüree
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

7-8 Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 0,25 l Milch, 0,125 l Brühe, 1-2 Prisen Muskat, 1-2 Prisen Salz.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln waschen und schälen. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Großen Topf Wasser bereitstellen.

Die Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln im Salzwasser kochen bis sie weich sind. Die Lauchringe in der Brühe weich kochen. Milch anwärmen.
Kartoffeln abgießen und mit der Milch pürieren. Mit Muskat und Salz abwürzen. Den Lauch mit der Brühe darunter mischen.
Sollten sich die Gäste verspäten, kann man das Püree auch in einer feuerfesten Form im Backofen überbacken.
Auf jeden Fall heiß servieren!