

Kartoffelbrei / - püree bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1500 gr Kartoffeln, festkochend, 250 ml heiße, Milch (mind. 3,5 %, besser Bio - Vollmilch), Salz, Muskat, Butter (Süßrahm).

Die Zubereitung:

Die geschälten und geviertelten Kartoffeln in Salzwasser 15 Minuten kochen lassen. Danach das Wasser abschütten und die Kartoffeln zerstampfen. Die Milch erhitzen und mit Salz, Muskat, Butter zu den zerstampften Kartoffeln geben. Nun gut zu einen Brei verrühren. Fertig und Lecker!