

Kartoffelpüree

Zutaten für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 125 ml Milch
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, waschen und eventuell in grobe Stücke schneiden, sollten die Kartoffeln sehr groß sein. In Salzwasser zugedeckt 20-25 Min. kochen und dann abgießen. Achtet darauf, dass fast das gesamte Wasser aus dem Topf raus ist.
- Die Butter zu den Kartoffeln geben und verrühren. Nun auch die Milch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken