

Kartoffelpüree mit Bärlauch

Cremiges Kartoffelpüree trifft auf pikantem Bärlauch. Im Frühling ist Kartoffelpüree einer unserer liebsten Beilagen. Kinderleicht, schnell gemacht und so herrlich im Geschmack, reichen wir es besonders gerne zu Gebratenem. Und der frische Bärlauch ist dabei nicht nur die perfekte aromatische Ergänzung, sondern auch ein willkommener Farbakzent.



Kartoffelpüree mit Bärlauch | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 Kilo (mehligkochende) Kartoffeln | 250 Milliliter (pflanzliche) Milch | 50 Gramm (vegane) Butter | 100 Gramm Bärlauch | Salz



Kartoffelpüree mit Bärlauch | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Kartoffeln schälen und je nach Größe circa 20-25 Minuten gar kochen. 2. Kartoffeln abschütten und kurz ausdampfen lassen. 3. Kartoffeln stampfen und mit Milch und Butter zu einer sämigen Masse verrühren. 4. Bärlauch waschen, trocknen und klein hacken, dann mit dem Kartoffelpüree mischen und dieses mit Salz abschmecken.

Dazu passen hervorragend: [Selbstgemachte Fischstäbchen](#) und [Kabeljau à la Bordelaise](#). Jetzt noch mehr [Kartoffelgerichte](#) und weitere [Rezepte mit Bärlauch](#) entdecken!

Nährwerte/Glas: 338 Kalorien | 11,1 Gramm Fett | 51,2 Gramm Kohlenhydrate | 7,3 Gramm Eiweiß