Cremiges Kartoffelpüree

Samtig. Weich. Und herrlich cremig. Ein gutes Kartoffelpüree braucht nicht mehr als vier Zutaten und ein bisschen Liebe. Ob zu Fischstäbchen, Spinat oder Schlemmerfilet. Kartoffelpüree ist ein wahres Kindheitsessen. Inzwischen haben wir uns aber auch in die vegane Version verliebt, reichen diese gerne zu veganen Würstchen und Erbsen & Möhrchen. Und auch nach 30 Jahren macht mein Papa noch den gleichen Witz, wenn dieses Essen auf den Tisch kommt: Wie heißt das Reh mit Vornamen? Kartoffelpü!



Cremiges Kartoffelpüree | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 1 Kilo Kartoffeln (mehligkochend) | 200 Milliliter (pflanzliche Milch) | 100 Gramm (vegane) Butter | 0,5 Esslöffel Salz



Cremiges Kartoffelpüree | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (45 Minuten): 1. Kartoffeln schälen und je nach Größe circa 25 Minuten gar kochen. 2. In der Zeit die Milch erwärmen. 3. Kartoffeln abschütten und kurz warten, bis sie nicht mehr dampfen, damit das Püree nicht wässrig wird. 5. Kartoffeln mit der Butter stampfen, dann die Milch hinzugeben und das Ganze zu einem cremigen Püree verarbeiten. 6. Püree mit Salz abschmecken und sofort servieren.

Dazu passen hervorragend: Fischstäbchen oder Erbsen & Möhrchen! Jetzt noch mehr Kartoffelgerichte und mehr Hausmannskost-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 426 Kalorien | 22 Gramm Fett | 49,9 Gramm Kohlenhydrate | 6,9 Gramm Eiweiß