

Kartoffelpüree

Cremig – lockerer Kartoffelbrei!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm, milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen

750g Kartoffeln, mehlig-kochend

$\frac{1}{4}$ L Milch (ggf. laktosefrei)

20g Butter (ggf. laktosefrei)

Salz

1 Prise Muskat

1. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.
2. Das Wasser abgießen, alle Zutaten zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer zu einer cremigen Masse verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben.

Tipp: Kartoffelpüree eignet sich als Beilage zu Fleischgerichten wie [Hackbraten](#) oder [Königsberger Klopse](#).

Milchfrei – Tipp: Cashewdrink anstatt Milch einsetzen. Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

