



## Kartoffelpüree - 4 Personen, 40 Minuten

1

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser in 18–20 Minuten weich garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

2

Kartoffeln stampfen. Milch erwärmen, mit der Butter unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat würzen.

## ZUTATEN

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 150 ml Milch
- 30 g Butter
- Muskat

