Erdäpfelpüree

Ein lockeres Erdäpfelpüree ist die ideale Beilage. Dieses Rezept zeigt, wie man es ganz leicht selbst zubereiten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

500 g	Erdäpfel
60 ml	Milch
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für das **Erdäpfelpüree** einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Erdäpfel darin weich kochen. Dies kann je nach Größe der Kartoffeln bis zu 25 Minuten dauern. Erdäpfel abgießen und schälen. In den Topf zurücklegen und Milch und Butter hinzufügen.

2. Alles mit einem Kartoffelstampfer klein stampfen, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Bei Bedarf noch etwas Milch dazugeben und weiter stampfen.

3. Das Püree mit Salz und Pfeffer würzen, mit einer Prise Muskatnuss abschmecken und servieren.

Tipp

Das Erdäpfelpüree kann mit frischen Schnittlauchröllchen bestreut oder gerösteten Zwiebelringen verfeinert werden.