Cremiges Süßkartoffelpüree

Dieses Süßkartoffelpüree mit Schlagobers und Butter ist wunderbar cremig, leicht süßlich und dabei herrlich würzig. Es eignet sich perfekt als Beilage zu vielen Speisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

800 g	Süßkartoffeln
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Butter
50 ml	Vollmilch
50 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Um **cremiges Süßkartoffelpüree** zuzubereiten, die Süßkartoffeln schälen und in gleich große Würfel schneiden. So garen sie gleichmäßig. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser füllen und aufkochen lassen. Die Süßkartoffelwürfel hinzufügen und mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Mit einer Gabel prüfen, ob die Stücke leicht zerfallen. Dann das Wasser abgießen.

2. Jetzt das Schlagobers, Vollmilch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu den heißen Kartoffeln in den Topf geben. Mit einem Kartoffel-Stampfer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Die Konsistenz kann durch zusätzliche Milch angepasst werden – je nachdem, wie weich und glatt das Püree sein soll.

Tipp