

# Steirisches Kartoffelpüree mit Kernöl

Steirisches Kartoffelpüree mit Kernöl gelingt mit diesem Rezept einfach wunderbar. Der Klassiker erscheint mit dem feinen Kernöl in ganz neuem Glanz!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| 500 g         | Kartoffeln (mehlig)          |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>         |
| 120 ml        | Milch                        |
| 1 EL          | <a href="#">Butter</a>       |
| 1 Prise       | Muskatnuss                   |
| Nach Belieben | <a href="#">Kürbiskernöl</a> |

## Zubereitung

1. Für **steirisches Kartoffelpüree mit Kernöl** als Erstes die Kartoffel schälen und in Stücke schneiden. Danach die Kartoffeln mit Salz in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und alles zum Kochen bringen. Die Kartoffeln für etwa zwanzig Minuten kochen lassen, bis die sie schön weich sind. Kurz vor Ende der Kochzeit, Milch in einen Topf geben und erwärmen.
2. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nun die warme Milch zugeben und einrühren. Je nach gewünschter Konsistenz mehr Milch zugeben. Danach Butter und Muskat einrühren und mit Salz abschmecken.
3. Das Püree noch mit Kernöl beträufeln und servieren.

## Tipp

Steirisches Kartoffelpüree mit Kernöl passt hervorragend zu Würsteln oder auch einem schönen Steak. Eine leckere Alternative ist es, wenn in den Kartoffeln noch etwas Sellerie mitgekocht wird. Dies verleiht dem Püree zusätzlich einen feinen Geschmack.

