Süßkartoffelpüree

Das Rezept vom Süßkartoffelpüree ist einfach in der Zubereitung. Die schmackhafte Beilage passt zu viele Fleischgerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

800 g	Süßkartoffeln
100 ml	Milch
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Zuerst die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen.

2. Das Wasser abseihen und die heißen Süßkartoffeln mit einem Stampfer zerdrücken.

3. Die Milch und Butter zugeben und gut vermengen. Das Süßkartoffelpüree mit Salz und Muskatnuss würzen und abschmecken.

Tipp

Das Süßkartoffelpüree kann man auch mit Curry würzen.