

Kartoffelpüree - Rezept von HENSSLERS SCHNELLE NUMMER

Richtig zubereitet, wird ein klassisches Kartoffelpüree zum cremigen mürben Comfort Food, von dem man einfach nicht genug bekommen kann. Und genau so ein Püree kannst du mit diesem Rezept ganz einfach selbst machen.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
 - Butter
 - Milch
 - Muskatnuss
-

Zubereitung

Schritt 1

Ungeschnittene Kartoffeln in stark gesalzenem Wasser gar kochen.

Schritt 2

Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen und mit einer Kartoffelpresse verarbeiten – am besten die Kartoffeln wieder zurück in den heißen Topf geben, in dem sie aufgekocht wurden. Butter hinzufügen, das Püree salzen und mit Muskatnuss abschmecken.

Schritt 3

Die Milch nach und nach unter das Püree heben. Kurz mit einem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr drin sind.

Lust auf kulinarische Abenteuer?

Bestens ausgestattet mit den HENSSLERS SCHNELLE NUMMER Gewürzen, Ölen & mehr



**HENSSLERS SCHNELLE
NUMMER Würzöl Set 6**
versch. Sorten Inhalt
1.500ml

€ 39,99

€ 26,66 /1l



**HENSSLERS SCHNELLE
NUMMER Kochbuch 100**
Rezepte zum Erfolgsformat

€ 28,00



**HENSSLERS SCHNELLE
NUMMER Italian Set, 5-
teilig** Öle, Gewürze, Pesto
Inhalt 750ml+190g

€ 27,99 ~~€ 34,99~~



**HENSSLERS SC
NUMMER Gewü**
Sorten, 6 Dosen
480g

€ 29,99

€ 62,48 /1 kg

[Alle entdecken](#)

Hervorragend