

Beilagen

Kartoffelpüree

1 kg geschälte und gekochte Kartoffeln
ca. 3/8 l Milch = 0,375 l
30 g Butter
Salz
Muskat nach Geschmack



Zubereitung

Die garen Kartoffeln mit dem QUIRL stampfen (bamix® nicht einschalten).
Dann die heisse Milch, Salz, Muskat und Butter zugeben. Nun den bamix®
einschalten und Masse solange bearbeiten bis ein glattes Püree entsteht.

Kalorien 1101 kcal: Kohlenhydrate 164 g, Fette 31 g, Eiweiss 33 g, Natrium 49 mg, Zucker 25 g