

Kochen mit Klaus

Klausis Kräuter-Kartoffelpüree

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 900 g mehlig kochende Kartoffeln, Butter, 100 ml Sahne, Muskat,
- ca. 100 ml Milch, 3 EL TK-8 Kräuter, 1 EL TK-Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. in einen Topf geben. Erhitzen, 1 TL Salz zugeben u. ca. 25 Min. weichkochen.



2. Sahne u. Milch in einem Töpfchen erhitzen.



3. Kartoffeln abgießen, mit Butter u. heißer Sahne-Milch glatt rühren. Kräuter unterrühren, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Püree in eine Servierschüssel geben u. zum Hauptgericht servieren.



Tipp des Chaoten:

Zu Klausis „Falschem Hasen“ servieren.

