



# Kartoffelbrei



einfach

insg. 20 min

4 Portionen

## Zutaten:

1 kg Kartoffel(n)  
¼ Liter Milch  
Butter  
Pfeffer  
Salz  
Muskat



## So wird's gemacht:

Die Kartoffeln gründlich waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend nochmals kurz abspülen. Die Kartoffelstücke in kochendes, gesalzenes Wasser geben und etwa 20 Minuten kochen lassen, bis sie gar sind. Danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln abtropfen lassen.

Währenddessen die Milch erhitzen, bis sie aufkocht. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken und sofort mit der heißen Milch und einem Stück Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben etwas Muskatnuss hinzufügen. Das Kartoffelpüree mit z.B. Dino-Nuggets oder Fischstäbchen servieren.

## Notizen:

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

