



Kartoffelpüree mit Kräutern

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 175 ml Milch
- Muskatnuss
- 1 – 1 ½ EL „rische's Kräutergarten“

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20-25 Minuten garen.
- Zwiebel fein hacken.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
- Milch leicht erhitzen.
- Gekochte Kartoffeln abgießen, Milch zufügen und mit einem Kartoffel-Stampfer zu Püree zerdrücken.
- Zwiebeln unter das Püree mischen und mit Muskatnuss und „rische's Kräutergarten“ würzen.