Erdäpfelpüree

Mila-art





1,5 kg Erdäpfel
Milch
Margarine
Muskatnuss gemahlen
Salz

erdäpfelpüree

mila-art

mila kocht frisch

1. Erdäpfel schälen

   am besten mehlig kochende erdäpfel verwenden, so wird das püree super cremig und fluffig!

2. Erdäpfel weich kochen

3. Erdäpfel auskühlen lassen

4. etwas Milch mit Margarine erwärmen

5. Erdäpfel in die Milch pressen und langsam rühren

6. mit Salz und Muskatnuss nach Gefühl würzen

mein tipp: mit erbsen wird das püree zum farbigen abenteuer

Meine Lieblingsrezepte findest du auch auf Instagram! Dort erfährst du noch dazu, welche coolen Abenteuer ich jeden Tag erleben darf - da wirst du ordentlich schauen!